科目名	科目担当代表教員	ページ数
心理学概論	小塚　美由記	6
食生活論	荒井　三津子	15
生活と社会環境	辻　幸美	24
文章表現	佐々木　雅哉	33
総合教養講座	白戸　力弥	42
キャリア入門	白戸　力弥	51
キャリア形成	木村　悠里菜	58
キャリア発展	小塚　美由記	65
日本国憲法	池田　杏奈	72
現代医療と福祉・介護	高岡　哲子	81
生命科学	有賀　早苗	90
物理学	松岡　審爾	99
基礎生物学	米山　知奈	108
基礎化学	藤井　駿吾	115
統計の基礎	武田　裕康	124
数理・データサイエンス・AI入門	松岡　審爾	133
数理・データサイエンス・AI実践	松岡　審爾	140
情報処理	稲津　正巳	147
情報処理	常見　裕子	156
英語Ⅰ	Walzem Allen George	165
英語Ⅰ	Todd Robert Enslen	174
英語Ⅱ	相馬　哲也	183
中国語Ⅰ	玉　珍	192
中国語Ⅱ	玉　珍	201
韓国語Ⅰ	曺　順姫	210
韓国語Ⅱ	權　永慶	219
生涯スポーツⅠ	小川　満	228
生涯スポーツⅠ	小川　満	237
生涯スポーツⅡ	片桐　康博	246
生涯スポーツⅡ	片桐　康博	255
公衆衛生学	續　佳代	264
健康社会と福祉	松本　洋子	273
公衆衛生学実習	唐津　修羅	282
公衆衛生学実習	唐津　修羅	290
環境と化学	板垣　康治	298
統計と社会調査法	小田　史郎	307
栄養科学英語	峯尾　仁	316
解剖学	當瀬　規嗣	325
生理学	當瀬　規嗣	334
運動生理学	佐々木　将太	343
病態生理学	當瀬　規嗣	352

生化学	唐津　修羅	・・・・・・・・	361
免疫と食物アレルギー	續　佳代	・・・・・・・・	370
疾病の成り立ち	瀧山　晃弘	・・・・・・・・	379
臨床医学概論	當瀬　規嗣	・・・・・・・・	388
解剖学実験	合田　悟	・・・・・・・・	397
解剖学実験	合田　悟	・・・・・・・・	405
生理学実験	合田　悟	・・・・・・・・	413
生理学実験	合田　悟	・・・・・・・・	421
生理学実験	合田　悟	・・・・・・・・	429
生理学実験	合田　悟	・・・・・・・・	437
生理学実験	合田　悟	・・・・・・・・	445
生化学実験	唐津　修羅	・・・・・・・・	453
生化学実験	唐津　修羅	・・・・・・・・	461
食品学総論	檜垣　俊介	・・・・・・・・	469
食品学各論	檜垣　俊介	・・・・・・・・	478
食品衛生学	峯尾　仁	・・・・・・・・	487
調理科学	山森　栄美	・・・・・・・・	496
食品機能論	峯尾　仁	・・・・・・・・	505
食品科学実験	檜垣　俊介	・・・・・・・・	514
食品科学実験	檜垣　俊介	・・・・・・・・	522
基礎食品学実験	檜垣　俊介	・・・・・・・・	530
基礎食品学実験	檜垣　俊介	・・・・・・・・	538
応用食品学実験	佐々木　将太	・・・・・・・・	546
応用食品学実験	佐々木　将太	・・・・・・・・	554
基礎調理学実習	山森　栄美	・・・・・・・・	562
基礎調理学実習	山森　栄美	・・・・・・・・	570
応用調理学実習	山森　栄美	・・・・・・・・	578
応用調理学実習	山森　栄美	・・・・・・・・	586
調理ハイテクニカル実習	山森　栄美	・・・・・・・・	594
食品衛生学実験	峯尾　仁	・・・・・・・・	602
食品衛生学実験	峯尾　仁	・・・・・・・・	610
食品衛生学実験	峯尾　仁	・・・・・・・・	618
食品開発論	小山　奈緒美	・・・・・・・・	626
国際食文化	藤井　駿吾	・・・・・・・・	635
栄養学入門	藤井　駿吾	・・・・・・・・	642
基礎栄養学	藤井　駿吾	・・・・・・・・	649
栄養生化学	藤井　駿吾	・・・・・・・・	658
栄養学実験	藤井　駿吾	・・・・・・・・	667
栄養学実験	藤井　駿吾	・・・・・・・・	675
食事摂取基準論	松本　洋子	・・・・・・・・	683
応用栄養学	松本　洋子	・・・・・・・・	692
ライフステージ栄養学	松本　洋子	・・・・・・・・	701

応用栄養学実習	松本　洋子	・・・・・・・・	710
栄養教育論基礎	小塚　美由記	・・・・・・・・	719
栄養教育論実習	白幡　亜希	・・・・・・・・	728
栄養教育論実習	白幡　亜希	・・・・・・・・	736
栄養教育論実習	白幡　亜希	・・・・・・・・	744
栄養教育論応用	白幡　亜希	・・・・・・・・	752
栄養カウンセリング論	小塚　美由記	・・・・・・・・	761
栄養カウンセリング論	小塚　美由記	・・・・・・・・	770
栄養カウンセリング論	小塚　美由記	・・・・・・・・	779
栄養教育マネジメント演習	白幡　亜希	・・・・・・・・	788
栄養教育マネジメント演習	白幡　亜希	・・・・・・・・	797
栄養教育マネジメント演習	白幡　亜希	・・・・・・・・	806
学校栄養教育論総論	小塚　美由記	・・・・・・・・	815
学校栄養教育論各論	小塚　美由記	・・・・・・・・	824
食・生活教育演習	白幡　亜希	・・・・・・・・	833
食・生活教育演習	白幡　亜希	・・・・・・・・	842
栄養教諭入門	小塚　美由記	・・・・・・・・	851
臨床栄養学概論	田中　智美	・・・・・・・・	860
臨床栄養学各論	田中　智美	・・・・・・・・	869
食事療法論	松本　信子	・・・・・・・・	878
臨床栄養学実習	松本　信子	・・・・・・・・	887
臨床栄養学実習	松本　信子	・・・・・・・・	895
臨床栄養学実習	松本　信子	・・・・・・・・	903
栄養療法実習	西平　有希	・・・・・・・・	911
栄養療法実習	西平　有希	・・・・・・・・	919
栄養療法実習	西平　有希	・・・・・・・・	927
栄養アセスメント論	松本　信子	・・・・・・・・	935
栄養ケアプラン論	松本　信子	・・・・・・・・	944
栄養アセスメント演習	松本　洋子	・・・・・・・・	953
栄養アセスメント演習	松本　洋子	・・・・・・・・	962
栄養アセスメント演習	松本　洋子	・・・・・・・・	971
チーム医療概論	松本　信子	・・・・・・・・	980
管理栄養士概論	田中　弘之	・・・・・・・・	987
公衆栄養学Ⅰ	田中　弘之	・・・・・・・・	996
公衆栄養学Ⅱ	田中　弘之	・・・・・・・・	1005
公衆栄養学実習	田中　弘之	・・・・・・・・	1014
公衆栄養学実習	田中　弘之	・・・・・・・・	1022
公衆栄養学実習	田中　弘之	・・・・・・・・	1030
給食経営管理論	金子　裕美子	・・・・・・・・	1038
フードシステムマネジメント論	小山　奈緒美	・・・・・・・・	1047
献立作成演習	小山　奈緒美	・・・・・・・・	1054
献立作成演習	小山　奈緒美	・・・・・・・・	1063

給食経営管理実習　金子　裕美子　・・・・・・・・　1072
給食経営管理実習　金子　裕美子　・・・・・・・・　1081
給食経営管理論演習　金子　裕美子　・・・・・・・・　1090
給食経営管理論演習　金子　裕美子　・・・・・・・・　1099
給食経営管理論演習　金子　裕美子　・・・・・・・・　1108
給食経営管理実習Ⅰ　金子　裕美子　・・・・・・・・　1117
給食経営管理実習Ⅱ　金子　裕美子　・・・・・・・・　1126
給食経営管理実習Ⅱ　金子　裕美子　・・・・・・・・　1135
給食経営管理実習Ⅱ　金子　裕美子　・・・・・・・・　1144
給食経営管理総合演習　金子　裕美子　・・・・・・・・　1153
臨床栄養学総合演習　松本　信子　・・・・・・・・　1162
公衆栄養学総合演習　田中　弘之　・・・・・・・・　1171
管理栄養士演習　佐々木　将太　・・・・・・・・　1180
総合栄養管理論　佐々木　将太　・・・・・・・・　1189
総合栄養管理論演習　鈴木　陽子　・・・・・・・・　1198
臨地実習Ⅰ　金子　裕美子　・・・・・・・・　1207
臨地実習Ⅱ　松本　信子　・・・・・・・・　1216
卒業研究Ⅰ　小塚　美由記　・・・・・・・・　1225
卒業研究Ⅰ　唐津　修羅　・・・・・・・・　1239
卒業研究Ⅰ　小山　奈緒美　・・・・・・・・　1253
卒業研究Ⅰ　佐々木　将太　・・・・・・・・　1267
卒業研究Ⅰ　白幡　亜希　・・・・・・・・　1281
卒業研究Ⅰ　鈴木　陽子　・・・・・・・・　1295
卒業研究Ⅰ　檜垣　俊介　・・・・・・・・　1309
卒業研究Ⅰ　藤井　駿吾　・・・・・・・・　1323
卒業研究Ⅰ　松本　信子　・・・・・・・・　1337
卒業研究Ⅰ　松本　洋子　・・・・・・・・　1351
卒業研究Ⅰ　山森　栄美　・・・・・・・・　1365
卒業研究Ⅰ　田中　弘之　・・・・・・・・　1379
卒業研究Ⅱ　小塚　美由記　・・・・・・・・　1393
卒業研究Ⅱ　唐津　修羅　・・・・・・・・　1407
教職入門　常田　拓孝　・・・・・・・・　1421
教育心理学　川俣　智路　・・・・・・・・　1430
教育原理　井上　大樹　・・・・・・・・　1439
教育課程の意義と編成　相馬　哲也　・・・・・・・・　1448
教育経営論　中田　和彦　・・・・・・・・　1457
特別支援教育概論　村田　敏彰　・・・・・・・・　1466
道徳教育の理論と方法　佐々木　英明　・・・・・・・・　1475
特別活動・総合的な学習の時間の指導法　常田　拓孝　・・・・・・・・　1484
教育方法の理論と実践　佐々木　英明　・・・・・・・・　1493
生徒指導・キャリア教育の理論と方法　常田　拓孝　・・・・・・・・　1502
教育相談の基礎と方法　常田　拓孝　・・・・・・・・　1511

事前事後指導　小塚　美由記　・・・・・・・・　1520
栄養教育実習　小塚　美由記　・・・・・・・・　1529
教職実践演習(栄養教諭)　小塚　美由記　・・・・・・・・　1538

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	教養科目　人間と文化						
科目名	心理学概論					ナンバリング	1110
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	小塚　美由記						

授業の位置づけ

本科目は、リハビリテーション学科理学療法専攻と作業療法専攻のディプロマポリシーでは「臨床場面や研究において状況の変化に柔軟に対応できるコミュニケーション能力を身につけている（思考・判断・表現）」に位置付けられ、2年前期の「臨床心理学」と連携している。看護学科のディプロマポリシーでは、「看護学の本質を理解するために必要な、文理横断的かつ学際的な知識と論理的な思考力を有し、看護を取り巻く状況の変化に柔軟に対応できる。（思考・判断・表現）」に位置付けられており、1年次後期の「メンタルヘルス」と連携している。地域未来学科のディプロマポリシーでは「地域社会における教育の役割を理解し、教育学に関する専門的知識・技能を身につけ、生涯にわたり学び続ける素養を有している。（知識・技能）」「地域社会における意欲的かつ主体性のある個人や企業の学習活動を引き出し、支援することで、生涯学習社会の実現に貢献できる。（関心・意欲・態度）」に位置付けられている。健康栄養学科では、「幅広い教養を身につける」「教養人文系」に位置付けられている。

授業の概要

本科目では、人格論に焦点を合わせながら現代心理学の概観を試みる。まず学習、動機づけ、知覚等の心理学的概念を用いて人格の形成過程を説明する。さらに摂食障害、薬物依存、多重人格等、広く人格障害に関与する異常行動の病理に言及する。履修者は、心理学を通して、人間が、外側からは知ることのできない人間のこころの内側とそのしくみをどのように解き明かしてきたのかを知ると同時に、その方法を自分自身にも適用し、自分を客観的に見つめ、いまの自分がどのように形成されてきたのか、また、、今の自分をどのように変えていくことができるのかという問題に答えられることを期待する。

到達目標

①心理学が辿った歴史的研究の過程と特徴を理解できる。(知識・技能)
②心理学概論の研究の変遷を適切にとらえ表現することができる。(思考・判断・表現)
③心理学概論の学習を他のメンバーと協力し、学習課題を解決することができる。(関心・意欲・態度)

授業の方法

パワーポイントと教科書により講義形式で行う。
アクティブラーニングとして題材を提示し、グループワークも行う。

ICT活用

Googleフォームを使用する

実務経験のある教員の教育内容

課題に対するフィードバックの方法

質問は授業中、Googleフォームで質問を受け付け、都度回答を行う。学習課題への回答を評価しコメントを添え返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション、基礎心理学の進化心理学による行動的形質であるヒューマン・ユニバーサルズの意味、教科書1の自己発見、教科書2のヒポクラテスの単純元素、教科書3のプラトンの自己概念、教科書5のイスラムと精神医学について理解できる。	シラバスにより学習の見通しを持ち、教科書の「はじめに」の内容を熟読する。(90分)	ヒューマン・ユニバーサルズの教科書1の自己の発見、教科書の2のヒポクラテスの単純元素、教科書3のプラトンの自己概念、教科書5のイスラムと精神医学を整理する。(90分)
担当教員			
第2回	教科書6の古代心理学における共通感覚の意味から教科書10のデカルトの思考機械と松果体とその役割、教科書11のウィリスの脳解剖とウィリス動脈輪、さらに教科書12のジョン・ロックの知性の本性としての自己の記録内容について理解できる。	教科書の6の共通感覚から12の知識の本性を熟読し学習内容の把握をする。(90分)	教科書6のデカルトの思考機械、ウィリスの脳解剖、ウィリス動脈輪、教科書12の知識の本性を整理する。(90分)
担当教員			
第3回	教科書13のバークリーの観念と実物からフェヒナーの法則、教科書17のキルケゴールの自己の選択、教科書18のフィニアス・ゲージの記憶による前頭前野・大脳皮質の実行機能を中心に学習内容を理解できる。	教科書13のバークリーの観念と実物からフェヒナーの法則、教科書17のキルケゴールの自己の選択、教科書18のフィニアス・ゲージの記憶による前頭前野・大脳皮質の実行機能を中心に学習内容を理解する。	教科書13のバークリーの観念と実物からフェヒナーの法則、教科書17のキルケゴールの自己の選択、特に教科書18のフィニアス・ゲージの記憶の研究内容を中心に整理する。(90分)
担当教員			

第4回	教科書19のモーズリーの気分障害から教科書20のダーウィンの情動、教科書19のフランシス・ゴールドンの優生学、教科22のシャルコーのヒステリー法則、教科書24の情動のジェームス・ランゲ説及び感情心理学と情動の2要因理論について理解できる。	教科書19のモーズリーの気分障害から教科書20のダーウィンの情動、教科書19のフランシス・ゴールドンの優生学、教科22のシャルコーのヒステリー法則、教科書24の情動のジェームス-ランゲ説についての範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書19のモーズリーの気分障害から教科書20のダーウィンの情動、教科書19のフランシス・ゴールドンの優生学、教科22のシャルコーのヒステリー法則、教科書24の情動のジェームス-ランゲ説及び感情心理学と情動の2要因理論について整理する。(90分)
担当教員			
第5回	教科書25の大脳半球優位性、特に教科書26のフロイトの精神分析理論を中心に教科書27の心理学の原理、28の自立神経系の研究を理解できる。	教科書25の大脳半球優位性、教科書26のフロイトの精神分析、教科書27の心理学の原理、28の自立神経系の研究の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書25の大脳半球優位性,教科書26のフロイトの精神分析を中心に、教科書27の心理学の原理、28の自立神経系の研究を整理する。(90分)
担当教員			
第6回	教科書29の双極性障害から教科書35の劣等コンプレックスを中心に教科書36サイコドラマの研究について理解できる。	教科書29の双極性障害から、教科書36のサイコドラマの研究の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書29の双極性障害から、教科書35の劣等コンプレックスを中心に、教科書36のサイコドラマの研究を整理する。(90分)
担当教員			

第7回	教科書37の知能指数から教科書42の発達心理学を中心に、教科書45の心理学の場理論の研究について理解できる。	教科書37の知能指数、教科書42の発達心理学、教科書45の心理学の場理論の研究の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書37の知能指数、教科書42の発達心理学を中心に教科書45の心理学の場理論の研究を整理する。(90分)
担当教員			
第8回	教科書46の自閉症(自閉症スペクトラム・ASD)から教科書50の知能の心理学、教科書52のアルバート・エリスの認知行動の研究を中心に理解できる。	教科書46の自閉症、教科書50の知能の心理学、教科書52のアルバート・エリスの認知行動の研究の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書46の自閉症、教科書50の偏見の学習、教科書52のアルバート・エリスの認知行動の研究を整理する。(90分)
担当教員			
第9回	教科書53の人生の八つの段階と教科書59の欲求の段階構造の研究を中心に理解できる。	教科書53の人生の八つの段階、教科書59の欲求の段階構造の研究の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書53の人生の八つの段階、教科書59の欲求の段階構造の研究の範囲の学習内容を整理する。(90分)
担当教員			

第10回	教科書60の言語の獲得から教科書63のフェスティンガーの認知的不協和、66のモデリング行動を中心に学習内容を理解できる。	教科書60の言語の獲得、教科書63のフェスティンガーの認知的不協和、67の「スイッチを入れて、波長を合わせ、社会に背を向けよ」の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書60の言語の獲得から教科書63のフェスティンガーの認知的不協和、66のモデリング行動を中心に学習内容を整理する。(90分)
担当教員			
第11回	教科書68のフーコーの人間観から教科書70の抑うつテスト、学習の中心課題である教科書72のボウルビィの愛着理論、教科書74の家族療法の研究を理解できる。	教科書68のフーコーの人間観、教科書70の抑うつテスト、教科書72のボウルビィの愛着理論、教科書74の家族療法の研究の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書68のフーコーの人間観から教科書70の抑うつテスト、学習の中心課題である教科書72のボウルビィの愛着理論、教科書74の家族療法の研究を整理する。(90分)
担当教員			
第12回	学習の中心となる教科書75の記憶地図からヒューリスティックス、教科書80のアイデンティティ、教科書81の衝動性と脅迫性の研究について理解できる。	教科書75の記憶地図、ヒューリスティックス、教科書80のアイデンティティ、教科書81の衝動性と脅迫性の研究の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	学習の中心となる教科書75の記憶地図からヒューリスティックス、教科書80のアイデンティティ、教科書81の衝動性と脅迫性の研究について整理する。(90分)
担当教員			

第13回	教科書82の感覚データから、学習の中心である教科書83の自己肯定感、教科書85のフロー体験、教科書87の機能的MRIの研究までを理解できる。	教科書82の感覚データ、教科書85のフロー体験、教科書87の機能的MRIの研究の範囲を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書82の感覚データから、学習の中心である教科書83の自己肯定感、教科書85のフロー体験、教科書87の機能的MRIの研究までを整理する。(90分)
担当教員			
第14回	学習のまとめとしての小テストを実施し、教科書88の六つの基本感情、教科書91の心的外傷後ストレス、教科書93の意識に関する難問について理解できる。	学習のまとめである小テストに向けての準備をし、教科書88の六つの基本感情、教科書91の心的外傷後ストレス、教科書93の意識に関する難問を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書88の六つの基本感情、教科書91の心的外傷後ストレス、教科書93の意識に関する難問の研究を整理する。(90分)
担当教員			
第15回	教科書94のミラーニューロン、教科書95の社会的調和、教科書100の再現可能性の危機、パーソナリティ・ビックファイブ理論について理解でき、本科のまとめを行う。	教科書94のミラーニューロン、教科書95の社会的調和、教科書100の再現可能性の危機、パーソナリティ・ビックファイブ理論を熟読し授業準備をする。(90分)	教科書94のミラーニューロン、教科書95の社会的調和、教科書100の再現可能性の危機、パーソナリティ・ビックファイブ理論を整理し、本科目のまとめを行う。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	70	各授業で理解度確認問題（1回1点～5点を14回・70点 ）
その他	30	まとめテスト（1回）

教科書

図鑑心理学～歴史を変えた100の話～（トム・ジャクソン＝著 清水・井上智義＝監訳・訳（NEWTON PRESS 2020発行)を各自購入し教科書とする。また自作の補助資料を授業ごとに提供する。

参考文献

心理学概論・学びと知のイノベーション（小野寺孝義 磯崎三喜年（編）小川俊樹 ナカニシヤ出版 2011発行）

履修条件・留意事項等

学習内容の理解と定着を図るため準備学習、事後学習を重視し学習規律を守り提出物は期限を厳守する。授業中は自ら意見表明するなど能動的な参加態度を必須とする協同的な学びにより、「心理学概論」への理解を深めて頂きたい。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	教養科目　人間と文化						
科目名	食生活論					ナンバリング	1164
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	荒井　三津子						

授業の位置づけ

ヒトが食べるモノ、食べるコト、食べる理由を広く学び、食生活全般を扱う学習に必要な基礎知識を身につける教養科目である。また、人間の文化を学ぶことにより幅広く教養を身につけるための科目である。リハビリテーション学科理学療法専攻と作業療法学科のディプロマ・ポリシーでは、「幅広く教養を高め、豊かな人間性と高い倫理観、社会変化への適応力を持ち、理学療法学の持続的な発展に貢献して社会を支えることができる。（関心・意欲・態度）」に位置付けられ、「リハビリテーション栄養学」と連携している科目である。看護学科ではのディプロマポリシーでは「看護学の本質を理解するために必要な、文理横断的かつ学際的な知識と論理的な思考力を有し、看護を取り巻く状況の変化に柔軟に対応できる。（思考・判断・表現）」に位置付けられられている。地域未来学科のディプロマポリシーでは「幅広い視点から地域課題を発見し、課題解決に向けて主体的に行動でき、かつ、地域において協働できる人的資源の開発や組織体制の構築に貢献できる。（思考・判断・表現）」に位置付けられ、「北海道の食文化」と連携した科目である。健康栄養学科では、「幅広い教養を身につける」「教養人文系」に位置付けられ、「栄養学入門」「応用栄養学」と特に連携した科目となる。さらに、栄養学系教科、調理学および調理科学系教科、食品学系教科の学習の理解に役立つだけでなく、生物学や食文化に視野を広げることで、さまざまな領域の指導者、教育者に必要な教養と実践力を身につけることができる科目である。

授業の概要

ヒトはなぜ食べるのか。なぜダイエットするのか。なぜ食卓に花を飾るのか。人間にとって「食」は単に栄養補給のための餌ではなく「食事」である。生命を維持するための「食事」の機能と重要性を確認し、国内外の食事の歴史、文化、食器、食の様式や食事作法、食に関する広告や現在の食事情、将来予測される問題点等について多角的に学習する。

到達目標

医療現場や教育機関で食事に関する指導を行う上で必要な食器、食具の歴史や種類、使い方、食空間の演出方法に関して説明できる。
○ 国内外の食事様式の歴史を学ぶことで、食べることの文化的な意味を説明できる。
○ 食に関する情報や広告、外食産業などの仕組みや戦略を理解し、多様化する食事の未来を予測できる。
○ インターネット時代の食事やキャラクター弁当、遺伝子組み換えや環境問題など、食事に関する幅広いテーマについて、将来、医療や教育の現場で問題を提起し議論を展開できる。

授業の方法

①必要に応じて板書とパワーポイントを利用し、視覚的な理解を深める。
②内容に合わせ、学生たちの調査報告をとりいれ、活発な議論により、食生活への関心を深める。
③中間テストとレポート提出により理解度をはかり指導する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

北海道立の高等学校と歯科衛生士専門学校で生物学、調理師学校食文化等の教育経験がある。また長く生活文化研究所を運営しており、人間の生活と食文化、食生活に関する幅広い知識と指導経験がある。この経験を生かし、卒業後の実務に活かせる知識と技術、指導者になるための心構えも指導する。

課題に対するフィードバックの方法

調査レポートと確認試験を採点評価後返却し、講義時間内に解説を行う。提出してもらうレポートと確認験に質問欄を設け、質問があった場合は直接コメントを返す。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	「食」は生理的、文化人類学的、社会学的、生物学的、環境学的など様々な方向からアプローチできる興味深いテーマである。初回は自分たちが食べる理由や目的について真摯に考察し、15回の講義内容を俯瞰して学習の意味を確認する。	私たちが食べる理由について考えてくること。90分程度。	生き物とはなにか、たべるとはなにかをまとめる 90分程度。
担当教員			
第2回	私たちが食べなければならない理由について、イキモノとはなにかという生物学的視野から学び直す。動物に共通する食べる仕組みの精巧さを確認し、同時に他の動物と人間の「食べる」理由の違いについて考察する。	私たちが食べる理由について考えてくること。90分程度。	生き物とはなにか、たべるとはなにかをまとめる 90分程度。
担当教員			
第3回	＜食べるヒト・食べる仕組みと最新の「腸内」事情＞ ヒトの消化の仕組みを概観し、食べモノと健康、腸内細菌および消化器官系医療の最新事情について学ぶ。	ヒトが食べない理由を考えてくる90分程度。	食べる理由と食べない理由をまとめる。90分程度。
担当教員			

第4回	＜ヒトが食べない理由・ダイエットと肥満＞ ダイエットの起源とその変遷、現状と背景を学習する。過食の原因と効果的なダイエット法、機能性食品についての知識も確認し、栄養や健康の指導社としての姿勢を考える。	ヒトが食べない理由を考えてくる。90分程度。	食べる理由と食べない理由をまとめる。90分程度。
担当教員			
第5回	＜ヒトが食べない理由・ベジタリアン事情とフードファディズム＞ 世界にひろがるベジタリアンの実状とその思想の背景、および、特定の食品に過剰な健康効果を期待したり否定するフードファディズムについて学習する。	マスコミが話題にする食を調べる。90分程度。	食事作法の学習の意義をまとめる。90分程度。
担当教員			
第6回	＜「食べ方」を学ぶ理由＞ 学校における栄養教育と家庭と社会における「食べ方」の学びについて学習する。国内外のさまざまな食事作法が誕生した背景と食事作法の意味、さらに継承されつづける理由について考察する。	マスコミが話題にする食を調べる。90分程度。	食事作法の学習の意義をまとめる。90分程度。
担当教員			

第7回	＜ヒトから人間へ・食べるモノの変遷＞ 私たちの「食」の過去と現在を概観する。日本の食事様式の歴史や、外食と中食の歴史と現状についても学習する。そのプロセスで「餌」から「食事」へとその意味を変えてきた人間の「食」の複雑さについて考察する。 アクティブラーニングとして、周囲と自分たちの食事について話し合いをし、発表してもらう。	動物の餌と人間の食事の違いを考える。90分程度。	カラダに良いとはどういうことか、まとめる。90分程度。
担当教員			
第8回	＜おいしさとはなにか＞「からだにいい」とはなにか。「栄養がある」とはどういうことか。「おいしい」とはどのようなものか。普段なにげなく口にする表現の意味するところを科学的に学び、食事の機能と意味を理解する。	動物の餌と人間の食事の違いを考える。90分程度。	カラダに良いとはどういうことか、まとめる。90分程度。
担当教員			
第9回	＜ヒトはなぜ食べるのか＞ 講義の前半の総まとめを行い、人間が食べる理由、食べない理由について多方面から考察する。	前半のノートを整理してくる。90分程度。	最新のバイオテクノロジーについて整理する。90分程度。
担当教員			

第10回	＜「食」の未来＞ 染色体操作や遺伝子組み換えなど、最新の品種改良や魚介類の養殖について、その手法や課題、可能性について詳しく学習する。同時に食をめぐる地球規模の環境問題についても学び、未来の「食」に関する課題を考察する。	前半のノートを整理してくる。90分程度。	最新のバイオテクノロジーについて整理する。90分程度。
担当教員			
第11回	＜食事空間を学ぶ＞ 火と水、道具の利用がなければ私たちの「食」の発展はなかった。火と水がどのように扱われ、「台所」はどのように進化してきたか、その変化の社会的文化的意味も合わせて学習する。配膳や食事様式についても学び、食空間の機能についての知識を深める。	自分の料理道具と食空間を調査する。90分程度。	日本の食文化の歴史をまとめる。90分程度。
担当教員			
第12回	＜「食」をめぐる仕掛け・外食の歴史と広告＞ 外食の歴史を概観し、現代の外食産業を支える広告の機能と種類を学習する。そのことから私たちの食行動の変化や時代の流れ、加えて食の未来と問題点を広く考察する。	自分の料理道具と食空間を調査する。90分程度。	日本の食文化の歴史をまとめる。90分程度。
担当教員			

第13回	＜「食」の演出＞ 料理・食器・盛り付け・食卓・食空間のインテリアなど、人間はなぜ「食」の場面を飾るのか。なぜ演出が必要なのか。色彩学やデザインの基礎を学び、食卓装飾の歴史をたどりながら、食べることの意味を広く考察する。	自分の料理道具と食空間を調査する。90分程度。	日本の食文化の歴史をまとめる。90分程度。
担当教員			
第14回	＜餌場から食事の場へ・テーブルコーディネートの機能＞ 食欲やコミュニケーションに大きく作法する食卓の演出について、具体的に学習する。色彩学やテーブルコーディネートの基礎知識を確認し、「食」の場面に必要な知識や技術の深さと広さについて学ぶ。	食の未来と教育について考察する。90分程度。	食の未来と教育について考察する。90分程度。
担当教員			
第15回	＜年中行事と祭り・儀礼の食・縁起について＞ 食の場面における「ハレ」と「ケ」、および日本の冠婚葬祭や年中行事の食の多様性と意味について幅広く学習する。「食」がもつコミュニケーションツールとしての機能や、人間のこころの「よりどころ」や「やすらぎ」としての役割についても考察する。 試験	試験範囲復習。90分程度。	試験の見直し。90分程度。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	70	確認テスト2回
その他	30	調査レポートの評価

教科書
なし
参考文献

なし

履修条件・留意事項等

私語厳禁。
毎回必ず教科書を持参すること。

備考欄

特になし

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	教養科目　人間と文化						
科目名	生活と社会環境					ナンバリング	1128
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	辻　幸美、金子　翔拓						

授業の位置づけ

各該当学科のﾃﾞｨﾌﾟﾛﾏ・ﾎﾟﾘｼｰ・ｶﾘｷｭﾗﾑﾎﾟﾘｼｰ・ｱﾄﾞﾐｯｼｮﾝﾎﾟﾘｼｰを鑑み、現代日本の社会環境を高齢者や代表的な疾患による身体障害を持つ人を通して理解するとともに科学的思考力と創造的思考力を活用して看護の発展と社会へ貢献できる研究の基本的な能力を身につける共通重要科目であり、更に人の生活全般と関連し、地域医療や社会環境を考える基礎となると共に、将来医療職種専門職を希望される学生においては、必要と考える。また「人間の文化を学ぶことにより幅広く教養を身につけるための科目である。」特に看護科においては、看護の基盤となる問題解決能力を活用して看護過程の展開や臨床判断を行うための基本的な能力を会得する重要科目である。（思考・判断・表現）

授業の概要

現代日本においては、様々な疾患や障害を持つ人々が地域社会で生活している。この現状を踏まえ、疾患や障害といった背景を持ちながらも快適な生活を送るためにはどの様な生活環境の整備が求められているのかについて、生活環境が生活の質に大きく影響する疾患や障害の特徴を理解したうえで考察する。

到達目標

① 現代日本の地域医療の現状を説明できる。
② 代表的な疾患に適合した生活環境の整備について説明できる。
③ 今後の日本における生活環境のあるべき姿を考え、説明することができる。

授業の方法

パワーポイントを用い講義形式ですすめる。また、講義後に課題を提示し講義内容の確認を行う。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

金子翔拓：病院やクリニックなどの身体障害領域において作業療法士として勤務した経験を活かし，社会と生活環境の授業を行う。

辻幸美：22年間、脳神経外科病院で看護師として務めた経験を活かし、社会と生活県境の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

前回授業の最後に提出された課題に関して、次回の授業で補足説明や解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション 医療保険制度の現状を理解する(診療報酬制度等も含む)	自身を取り巻く生活環境について考えてくること。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	辻　幸美		
第2回	高齢者の生活と社会環境① 高齢者(虚弱老人・認知症を含む)と生活について理解を深める。	高齢者と生活について調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	辻　幸美		
第3回	高齢者の生活と社会環境② 高齢者(虚弱老人・認知症を含む)に適する生活環境の整備について理解を深める。	高齢者が生活しやすい環境とは何かについて調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	辻　幸美		

第4回	高齢者の生活と社会環境③高齢者（虚弱老人・認知症を含む）が生活するうえでの「リスク」について理解を深める。	高齢者が生活しやすい環境とは何かについて調べておくこと。（90分）	講義内容をノートにまとめること。（90分）
担当教員	辻　幸美		
第5回	障害者の生活と社会環境① 筋ジストロフィー疾患患者の生活環境の整備について考える。	筋ジストロフィー疾患患者の生活しやすい環境とは何かについて調べておくこと。（90分）	講義内容をノートにまとめること。（90分）
担当教員	辻　幸美		
第6回	障害者の生活と社会環境②重症心身障害児（者）の症状や障害の概要を説明し、患者の生活様式について理解を深める。	重症心身障害児（者）はどの様な症状を呈するのかについて調べておくこと。（90分）	講義内容をノートにまとめること。（90分）
担当教員	辻　幸美		

第7回	障害者の生活と社会環境③ 精神疾患患者の生活環境の整備について考える。	精神疾患患者が生活しやすい環境とは何かについて調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	辻　幸美		
第8回	ハンセン病とハンセン病療養施設の生活と社会環境について、過去の日本における偏見と差別を鑑み考える。	ハンセン氏病を取り巻く社会の歴史を調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	辻　幸美		
第9回	介護保険制度の現状を理解し、地域社会で在宅サービスを受ける対象者について理解する。	介護保険制度について調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	金子　翔拓		

第10回	障害者の生活と社会環境④ 脳卒中患者の症状や障害の概要を説明し、患者の生活様式について理解を深める。	脳卒中とはどの様な症状を呈するのかについて調べておくこと。（90分）	講義内容をノートにまとめること。（90分）
担当教員	金子　翔拓		
第11回	障害者の生活と社会環境④ 脳卒中患者の生活環境の整備について考える。	脳卒中患者が生活しやすい環境とは何かについて調べておくこと。（90分）	講義内容をノートにまとめること。（90分）
担当教員	金子　翔拓		
第12回	障害者の生活と社会環境⑤パーキンソン病患者の症状や障害の概要を説明し、患者の生活様式について理解を深める。	パーキンソン病とはどの様な症状を呈するのかについて調べておくこと。（90分）	講義内容をノートにまとめること。（90分）
担当教員	金子　翔拓		

第13回	障害者の生活と社会環境⑤パーキンソン病患者の生活環境の整備について考える。	パーキンソン病患者が生活しやすい環境とは何かについて調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	金子　翔拓		
第14回	障害者の生活と社会環境⑥脊髄損傷患者の症状や障害の概要を説明し、患者の生活様式について理解を深める。	脊髄損傷患者が生活しやすい環境とは何かについて調べておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	金子　翔拓		
第15回	障害者の生活と社会環境⑥脊髄損傷患者の生活環境の整備について考える。 まとめ 1～14回までの内容について総復習を行い、障害を持つ人の生活環境について理解する。	脊髄損傷患者が生活しやすい環境とは何かについて調べておくこと。 1～14回の内容について、これまでに作成したノートを確認しておくこと。(90分)	講義内容をノートにまとめること。(90分)
担当教員	金子　翔拓		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は行わない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業中の課題、授業への参加態度 なお、レポート課題等の提出期限を厳守についても評価の対象である。
その他	0	・授業への参加態度 ・レポート課題等の提出期限を厳守すること

教科書

なし(プリントにて対応)

参考文献

特に指定しない

履修条件・留意事項等

なし

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	教養科目　人間と文化						
科目名	文章表現					ナンバリング	1102
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	佐々木　雅哉						

授業の位置づけ

初年次教育科目である。
幅広い教養を身につけるために、社会で必要となる文章作成能力、プレゼンテーション能力を修得する科目である。

授業の概要

本科目では、大学生活の基本となる日本語の文章表現能力を学ぶ。日本語そのものの基本を押さえた上で、思考法を鍛え、レポート・論文の作成力を修得し、日本語の基礎的な法則を確実に定着させながら、日本語の文章表現の能力を高める。また、文章作成と添削および相互批評を組み合わせた実作学習によって習得することで、社会で必要となるスキルを身に付けることを目指す。
また、「新聞製作の現場」からゲスト講師を招聘し、文章表現の知見を盛り込んだ講義を展開する。

到達目標

・社会に存在する様々な文章について、分類することができるようになる。
・各講義の目標とする文章表現技術を習得し、実際的な文章作成ができるようになる。
・文の正誤・適否・美醜等が区別できるようになる。

授業の方法

1.講義形式で、文章作成の要素を中心に説明を行う。
2.説明に基づいて実際に各自文章作成や相互評価を行う。
3.インタビュー・ドキュメンテーション・投稿・観察等を実際に行い、その結果を文章作成に反映させる。
4.完成させた文章を、担当教員の指示により提出する。

ICT活用

必要に応じてパワーポイント等を用いた授業を実施し、ICTを活用する。

実務経験のある教員の教育内容

公立小学校での担任、管理職経験や研究団体での研究歴があり、学校教育や国語科教育に幅広い知識と経験を有する。これらを生かし、多面的な視野に基づく文章表現の指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

作成した課題は、提出後の講義において適宜紹介したり、例示したりして評価内容を可視化していく。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	【オリエンテーション】 講義内容を概観し、到達目標や評価について理解する。 「文章の書き方」の基本について学ぶ。 ・学生時代に書く文章には何がある? ・タイトルの意図　・「作文」と「小論文」	これまでに書いた文章について、どんなものがあったかを想起する。	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員	佐々木　雅哉		
第2回	ゲスト講師による講義①【新聞って何だろう】 当日の新聞を教材に、「テレビとネットの違い」、「信頼できる情報源」などを学ぶ。	新聞の入手方法を調べたり、実際に紙面を観察したりする。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員			
第3回	【会話表現から学ぶ①】 聞き取りやすさ／あいさつ／敬語の使い方	新書などから好きな本を選び、通読する。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員			

第4回	ゲスト講師による講義②【新聞を呼んでみよう】 当日の新聞を教材に、「新聞製作の仕組み」、「面建て」、「読者参加(投稿)面」などについて学ぶ。	いろいろな新聞を通読する。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員			
第5回	ゲスト講師による講義③【新聞の作り方】 新聞製作における、「5W1H」、「取材・執筆法」、「レイアウト」などを学ぶ。	いろいろな新聞を通読する。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員			
第6回	ゲスト講師による講義④【友だち新聞を作ろう】 ペアをつくり、前回までの講義を参考に、取材ー記事執筆を体験する。	いろいろな新聞を通読する。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員			

第7回	ゲスト講師による講義⑤【オールドメディアとSNSの功罪】 SNSやオールドメディアの功罪を学ぶ。	いろいろな新聞を通読する。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員			
第8回	【会話表現から学ぶ②】 発声／自己紹介文／先方を意識した話し方／声かけ／電話／面接	新書などから好きな本を選び、通読する。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員			
第9回	ゲスト講師による講義【表現・基礎① 教科書づくりの現場から】 「教科書をつくる」ということ／教科書の出版事情／教育と文章・文字／文字を正しく書く	小、中学校で使用した教科書について、体裁や学んだ教材について想起する。	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員			

第10回	【表現・基礎②】 文章を書くときの留意点／書き方の基本／正しい表記	新書などから好きな本を選び、通読する。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員			
第11回	【表現・応用①】 実習日誌／礼状・手紙／メール	新書などから好きな本を選び、通読する。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員			
第12回	【表現・応用②】 履歴書／エントリーシート／送付状／送り方	新書などから好きな本を選び、通読する。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員			

第13回	【表現・応用③】 小論文の基本的な書き方を学ぶ ・テーマ設定の仕方、具体例と問題意識 ・様式の復習	新書などから好きな本を選び、通読する。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員			
第14回	【表現・応用④】 効果的な(広告)宣伝フレーズを考える。 イベントポスターや新聞広告などのキャッチコピーに注目する。	新書などから好きな本を選び、通読する。(90分)	講義の要点・課題の整理・本時の課題文の完成と提出。(90分)
担当教員			
第15回	【まとめ】 これまで学んできた文章表現の技法を反芻しながら、再確認していく。 得た知見をまとめる。	これまで授業で使用した資料類をまとめ、復習しておく。(90分)	指定された提出課題の完成・提出。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	行わない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	作成した文章のうち指定されたもののみを提出する。 提出の指示があった課題は、すべて評価の対象とする。 出席率を評価の対象とする。
その他	0	

教科書

なし

参考文献

必要に応じて提示する。
必要に応じて教材配信システムを活用する。

履修条件・留意事項等

状況により、講義内容の変更や順序が変わる場合がある。(第9回)
出席率を評価対象とする。
連絡はGoogle classroom で行う。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 人間と文化						
科目名	総合教養講座					ナンバリング	1100
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	白戸 力弥、松岡 審爾、大森 圭、小塚 美由記、渡部 俊弘						

授業の位置づけ

初年次教育の一環として、大学での学習から生活、さらに課外活動や大学祭、建学の理念など広範な分野を理解を深める。本科目の履修により、今後4年間の大学生活がより有意義なものになるよう、新入生を導く道標を示す授業である。
国際教養学科のディプロマ・ポリシー(DP)の「北海道、日本及び世界諸地域の課題に対応できる情報処理や分析の能力、論理的・批判的な思考や判断をする能力を身につけている。」、「グローバル社会の中で、世界の人々と共生・協働することを可能とする国際性や共感力を備えている。」と関連する。国際コミュニケーション学科のDPの「北海道、日本及び世界諸地域の課題に対応できる情報処理や分析の能力、論理的・批判的な思考や判断をする能力を身につけている。」、「グローバル社会の中で、世界の人々と共生・協働することを可能とする国際性や柔軟で前向きなコミュニケーション能力を備えている。」と関連する。地域未来学科のDPの「地域社会における教育の役割を理解し、教育学に関する専門的知識・技能を身につけ、生涯にわたり学び続ける素養を有している」と関連する。看護学科のDPの「医療・看護に関わる社会や時代の変化の本質を考究でき、豊かな人間性と高い倫理観、社会的責任を持ち、時代の変化に合わせて主体的に社会を支えることができる。」と関連する。リハビリテーション学科理学療法学専攻のDPの「グローバル化の進展を視野に入れつつ、生涯にわたり医療・保健の質の向上に貢献することができる。」、「幅広く教養を深め、豊かな人間性と高い倫理観、社会変化への適応力を持ち、理学療法学の持続的な発展に貢献して社会をさせることができる。」と特に関連する。また作業療法学専攻のDPの「地域医療を支える多職種連携を理解し、主体的に協力関係を築くことができる。」、「幅広く教養を高める向上心を持ち、作業療法学の持続的な発展に貢献するという使命感を持っている。」、「科学的根拠に基づいた作業療法の実践のために必要な問題探求力と問題解決思考を身につけている。」と特に関連する。

授業の概要

この科目は、初年次教育として本学の学生としての所属意識を育み、学生生活をどう有意義に過ごすかを意識化してもらうためのものである。また、これからの社会の変化に対応できる学際的で教養豊かな人間性を養い、本質的な物の見方、捉え方をより豊かなものとし、不確実な時代を自分らしく生きるための柔軟性と自立性を養うことを目的とした科目である。さらに、SDGsの本質を理解し、地球規模の視野で持続可能について考え、地域創生の視点で行動できるグローカルな思想を兼ね備えた人材を育成することを目的としている。

到達目標

・本学の建学の理念、宗教と食事制限、SDGsやカーボンニュートラルの取り組みの重要性を理解できること。
・4年間を通して、しっかりとした履修計画を立てられること。
・大学生活を快適に送るために必要な規則を理解し、それに沿った行動を取れること。
・Google Classroomの利用ができること。
・図書館を利用し、学習に必要な図書を借りることができること。
・充実した大学生活を送るため、勉学、課外活動を含めた効率の良い1日の行動計画を立案・実行出来ること。
・大学を盛り上げるための具体的な提案が出来ること。

授業の方法

パワーポイントを用いた授業を行う。また、学内Wi-Fiを用いたICTを用いた授業を行う。さらに、えこりん村でSDGs研修を行う。

ICT活用

一部の授業回で、提示したURLにアクセスし、操作を行ってもらう予定である。また、グーグルフォームなどを使用する

実務経験のある教員の教育内容

ゲスト講師として、恵庭市職員による恵庭市の紹介、警察官とIT企業の職員によるインターネット上の脅威と防御方法を予定している。

課題に対するフィードバックの方法

グーグルフォームを用いた授業の感想等を述べてもらい、フィードバックを行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	北海道文教大学建学の理念 鶴岡夫妻が遺した灯火 学訓「清く 正しく 雄々しく進め」に込められた、真理を探求する明晰な頭脳、誠実な精神、チャレンジ精神を目指す理念を共有する。	本学の創設者である鶴岡夫妻について調べておく。(90分)	各自の目指す職業で鶴岡夫妻の建学理念を実現する方法についてまとめる。(90分)
担当教員	渡部　俊弘		
第2回	この時代、君はどう生きるか これからの社会、不確実な時代を自分らしく生きるための、本質的な物の見方、捉え方を学ぶ。	これまで読んだ本の中から、自分の生き方に影響を与えたと思える本をもう一度読んでおく。(90分)	これからの自分の進路を見据えながら、事前学習で読んだ本を精読する。授業の感想を提出する。(90分)
担当教員	渡部　俊弘		
第3回	授業を受講するには① 履修方法・登録方法について、具体的に説明する。また、履修要件、進級基準や卒業要件について説明する。	学生便覧の「履修ガイド」を読んでおく。(90分)	各自、ユニバーサルパスポートを使用して履修科目を登録する。(90分)
担当教員	白戸　力弥		

第4回	授業を受講するには② Google Classroomの使い方について	本学から付与されるGoogleアカントでログインする。(90分)	各科目のClassroomに参加する。(90分)
担当教員	白戸　力弥		
第5回	授業に役立つ図書館の利用法 本学図書館の概要と利用方法について説明する。 レポート作成や発表資料作成で必要になる資料について、蔵書検索機(OPAC)を含めた探し方の方法を習得する。(図書館)	学生便覧の「図書館」の部分を読んでおく。(90分)	実際に図書館を訪れ、蔵書検索で興味のある本を探してみる。また、インターネット経由で蔵書を検索してみる。(90分)
担当教員	白戸　力弥		
第6回	SNSの利用上の注意について 大学生活におけるSNSの利用上の注意点について理解を深め、良識あるSNSの利用ができるようになる。	現在までのSNSのトラブルで社会的問題となった内容を調べる。(90分)	大学生活で節度のあるSNSの利用法について復習する。(90分)
担当教員	白戸　力弥		

第7回	グローバル化に対応した食知識 グローバル化が進んでいる現代において、外国の食文化や知識を得ることは、どの職業においても円滑なコミュニケーションをとるための一助となる。	宗教によって禁忌とされている食べ物(あるいは食べることが許されている食べ物)について調べておく。(90分)	食事に対する宗教上の戒律の理由についてまとめる。(90分)
担当教員	小塚　美由記		
第8回	サイバーセキュリティについて スマートフォンやパソコン等が普及し誰でも気軽にインターネットを利用できるようになっている一方で、インターネットにまつわるトラブルが増加している。本学では全館Wi-Fiが利用できるためインターネットを安全に使用するためには、より注意が必要である。そこで、無線LANにおいてどのような脅威がありどのように対処すればよいのか、また、無線LANを利用するにあたっての注意事項をゲスト講師を招いて学ぶ。 (NTT東日本、北海道警察サイバーセキュリティ対策本部)	インターネット使用にあたってどのような脅威があるかを調べておく。(90分)	セキュリティ対策や身につけるべき情報モラルを復習しておく。(90分)
担当教員	松岡　審爾		
第9回	学友会・課外活動団体紹介 中央執行委員会の役割と位置付けについて知り、学生としての自覚を持ち、自ら積極的に大学生活をより有意義にするため、各自が出来ることを考える一助とする。(学友会) 各団体の活動内容と団体所属学生の大学生活を紹介し、勉学と課外活動の両立を図るための具体的な方法を把握する。(各団体)	学生便覧で、学友会に関する項目に目を通しておく。また、大学ホームページなどで、本学所属の課外活動団体について調べておく。(90分)	自らの大学生活を有意義なものにするための目標と計画を立てる。また、勉学時間、課外活動、アルバイトなど各自の1日の行動を見直し、有意義な時間を過ごせるよう計画を立てる。(90分)
担当教員	大森　圭		

第10回	大学祭実行委員会紹介 大学祭実行委員会の役割と位置付けと、大学祭の歴史について紹介する。	各大学の大学祭内容について調べておく。(90分)	各大学の大学祭内容について分かる範囲で調べておく。(90分)
担当教員	大森　圭		
第11回	本学のカーボンニュートラルの取り組みの紹介 カーボンニュートラル推進センター	本学のカーボンニュートラルの取り組みをインターネット等で調べておく。(90分)	自ら実践できるカーボンニュートラルの取り組みを考える。(90分)
担当教員	白戸　力弥		
第12回	恵庭市の歴史と特徴 恵庭市役所からゲスト講師を招き、これからの4年間のほとんどの時間を過ごす恵庭市について理解を深め、地域社会との連携を深める。 (恵庭市企画課)	恵庭市のホームページなどから、恵庭市の概要、特長について調べておく。(90分)	各自の目指す職業で、恵庭市の未来に貢献する施策を考える。(90分)
担当教員	白戸　力弥		

第13回	未来のために、今この一瞬を大切に ゲスト講師：青木さやかさん	ゲスト講師のこれまでの活動について、インターネット等で調べておく。(90分)	講義内容を振り返り、自ら実践できることを考える。(90分)
担当教員	白戸　力弥		
第14回	UHB北海道文化放送制作のドキュメンタリー映画『無理しないケガしない明日も仕事！新根室プロレス物語』の上映	上映映画について予習をする。(90分)	上映映画について復習をする。(90分)
担当教員	白戸　力弥		
第15回	えこりん村SDGs研修 えこりん村の取り組みを研修し、持続可能な社会の在り方について学ぶ。	SDGsの17の目標、およびえこりん村の取り組みをインターネット等で調べておく。(90分)	共有した他のグループの情報をもとに、研修の復習をおこなう。(90分)
担当教員	白戸　力弥		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業の感想等の提出および授業参加の積極性から総合的に判断する。
その他	0	なし。

教科書
なし。
参考文献

渡部俊弘／人とつながる「笑いと涙」の40年―恵庭で描く地方大学のプラットフォーム構想／丸善プラネット
渡部俊弘／トシさんが行く！～北海道の食の礎を築いた鶴岡トシのパワフル人生記～／北海道文教大学出版会

履修条件・留意事項等

ゲスト講師等の都合により、授業計画の順序通りの内容とならないため、決定次第、別途連絡する。合理的な理由による欠席は点数を考慮するので欠席届を出すこと。15回の授業は、えこりん村での日帰り研修を行う。日程は別途、連絡する。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 社会と制度						
科目名	キャリア入門					ナンバリング	1132
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	1
担当教員	白戸 力弥、大森 圭、高岡 哲子、木村 俊昭、熊野 稔						

授業の位置づけ

本科目は、初年次教育の一貫として、大学生活の充実や社会で活躍するために、「キャリア」・「キャリアデザイン」の重要性を学ぶ。加えて、これらにとって必要なスキルのひとつである「人間関係づくりとコミュニケーション」を理解するための科目である。なお本科目は、「キャリア形成」と連携している教養科目である。

授業の概要

グローバリゼーションと高度情報化が益々進展する現代社会においては、自己のアイデンティティを確立することが重要である。そのために、我々をとりまく文化、環境を再認識しながら自らの生き方や生活、仕事について考えることを目指す。

到達目標

・「キャリア」や「キャリアデザイン」を説明できる。
・自己理解の方法(「人生曲線」、「ジョハリの窓」等)、「計画的偶発性」について述べることができる。
・「人間関係づくりとコミュニケーション」の5つの視点、「社会人基礎力」を説明できる。

授業の方法

・パワーポイントによるプレゼンテーション資料と教科書、動画等を併用しながら、講義形式とアクティブラーニングの手法を取り入れた演習方式の授業を実施する。
・理解度確認のために、確認テストや事後レポート課題を実施する。

ICT活用

・パワーポイントによるプレゼンテーション資料と教科書、動画等を併用しながら、視覚的に内容が理解しやすい授業を実施する。
・Google Classroomを活用し、配布資料を共有するため、授業前に各自印刷し持参する。

実務経験のある教員の教育内容

病院で勤務した経験を活かし、実際の医療現場の視点を交えながら講義を行う(白戸、大森、高岡)。

課題に対するフィードバックの方法

各講義において振り返りを実施し、学生の理解度の確認を行う。加えて質問については、解説を適宜実施する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーションの実施と、「キャリア」・「キャリアデザイン」などを理解する。	これまで「キャリア」という言葉を使ったり聞いたりした事があれば、その場面はどのようなものだったかを具体的に思い出す。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員	大森　圭、白戸　力弥		
第2回	学習内容: ・人間関係づくりの5つの視点 ・信頼関係、自己開示、傾聴、相互理解、フィードバック ・社会人基礎力の3つの能力 ＊前に踏み出す力(アクション) ＊考え抜く力(シンキング) ＊チームで働く力(チームワーク) 行動目標: ・実社会でのキャリア形成において「人間関係」と「社会人基礎力」が果たす役割を理解することができる。 ・具体的事例を分析し、5つの視点と社会人基礎力を用いて説明できる。 評価:確認テスト(10点)実施	教科書を熟読して人間関係作りの5つの視点を確認し、ノートにまとめる。	講義で学んだ「5つの視点」や「社会人基礎力」を、自分の体験や今後の目標にどう活かせるかを200字程度で記述する。
担当教員	高岡　哲子		
第3回	自己分析から自己理解のあり方、計画的偶発性等を講義、関連DVDを視聴し、対話する。理解度をみつつ、小テスト(自己紹介の内容確認)を実施し、学び、習い、問い立ての場とする。	「私は…」から始まる文で、自己紹介の内容を考える。(10個以上)(90分) 例:私は、北海道文教大学の学生です。など	授業内容を整理する。(90分)
担当教員	木村　俊昭		

第4回	「人間関係づくりとコミュニケーション」のきづくの視点などの概要を理解する。 ゲスト講師：健康栄養学科 田中弘之学科長	生まれてから現在までの人生の中で、印象に残った出来事を整理する。(90分) 例:高校に合格した。失恋した。など	授業内容を整理する。(90分)
担当教員	白戸　力弥		
第5回	「人間関係づくりとコミュニケーション」のうけいれるの視点に関する講義、関連DVD視聴を実施し、理解度を確認のうえ、小テスト(コミュニケーション方法)を実施する。	自分自身の日頃のコミュニケーション方法を振り返る。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員	木村　俊昭		
第6回	「人間関係づくりとコミュニケーション」の”むきあう”の概要について理解し、不合理な信念とどのように向き合うのか、ワークを通して体験的に学ぶ。 ※教科書を持参すること。 確認テスト(10点) ゲスト講師：看護学科 坂東奈穂美	これまでの人生において苦痛や怒り、悩み・不快・不安のあった出来事と、その出来事をどうしてほしかったのかを考え、教科書P.40にある「エクササイズⅡ」のA、C、Bの欄に記述してくる.(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員	白戸　力弥		

第7回	仕事力向上マニュアルの解説及び「人間関係づくりとコミュニケーション」のみつめる・みとおすの視点などの概要を理解する。	自分自身の興味・性格・能力・動機を整理する。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員	熊野　稔		
第8回	仕事力向上マニュアルの解説及びこれまでの講義の総括を実施した上で、大学4年間の目標などを考える。	大学4年間で成し遂げたいことを考えた上で、そのための方法を調べる。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員	熊野　稔		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。

定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	事後レポート、確認テスト
その他	0	

教科書

人間関係づくりとコミュニケーション/山内雅恵(監修)、船木幸弘(編著)他/金子書房

参考文献

授業内で順次紹介する。

履修条件・留意事項等

・各講義で使用する資料はGoogle Classroom上にアップロードするため、必要に応じ、各自印刷し持参する。
・出欠管理は、講義内で実施する予定である。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 社会と制度						
科目名	キャリア形成					ナンバリング	1135
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	1
担当教員	木村 悠里菜						

授業の位置づけ

本科目は、社会で活躍する事を視野にいれ、「キャリア」・「キャリアデザイン」の重要性を学ぶ。加えて、これらにとって必要なスキルのひとつである「人間関係づくりとコミュニケーション」を理解し、役立てるための科目である。なお本科目は、「キャリア入門」の発展となる。

授業の概要

これからの人生を、職業を通じて社会に貢献し、生計を立て、また職業人として日々充実感を持つことのできるよう、自らの職業観・勤労観を培うとともに、自らの生き方や生活デザインについて基本的な展望を身につける。

到達目標

・「キャリア」や「キャリアデザイン」、「計画的偶発性」を説明できる。
・「人間関係づくりとコミュニケーション」の5つの視点、「社会人基礎力」について論じることができ、活用することができる。
・キャリアに関する具体的な事例に対し、「人間関係づくりとコミュニケーション」の5つの視点、「社会人基礎力」から説明できる。

授業の方法

・パワーポイントによるプレゼンテーション資料と教科書、動画等を併用しながら、講義形式とアクティブラーニングの手法を取り入れた演習方式の授業を実施する。
・理解度確認のために、期末レポートを実施する。

ICT活用

・パワーポイントによるプレゼンテーション資料と教科書、動画等を併用しながら、視覚的に内容が理解しやすい授業を実施する。
・Google Classroomを活用し、配布資料を共有するため、授業前に各自印刷し持参する。

実務経験のある教員の教育内容

大手消費財メーカーのマーケティング職や外資系コンサルティングファームでの経営コンサルタント職等の実務経験を活かして、「キャリア」・「キャリアデザイン」・「人間関係づくりとコミュニケーション」について実例を交えた具体的な授業を実施する。

課題に対するフィードバックの方法

各講義において振り返りを実施し、学生の理解度の確認を行う。加えて質問については、解説を適宜実施する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーションの実施と、「キャリア」・「キャリアデザイン」・「計画的偶発性」などを理解する。	・「キャリア」の意味やイメージについて思いつくままに考える。 ・「キャリア」の意味について調べる。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
第2回	人生曲線、パーソナリティ検査、ジョハリの窓などを学び、テストを実施することで自己理解を深める。「社会人基礎力」について学ぶ。	家族や友人、知人などから、自分自身がどのようにみえているかをヒアリングする。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
第3回	人生曲線などの作成や、基本的なORJIサイクル・落とし穴などの理解をとおして、「人間関係づくりとコミュニケーション」のきづくの視点などを理解する。	出生から現在までの人生の中で、印象に残った出来事を整理した上で、今後の人生の見通しを立てる。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			

第4回	コミュニケーションの分類を学んだ上で、アサーティブな表現などを中心に理解することで、「人間関係づくりとコミュニケーション」のうけいれるの視点などを理解する。	相手を尊重し、自分の意見や感情をうまく相手に伝えるためのコミュニケーション方法を考える。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
第5回	不合理な信念(ビリーフ)やABCD理論などを学び、「人間関係づくりとコミュニケーション」のむきあうの視点などを理解する。	自分が持つ思い込みにどのようなものがあるのかを考える。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
第6回	ライフ・キャリアのレインボー、統合的ライフ・プランニング、価値観、人間の能力の3つの領域などを学ぶことで、「人間関係づくりとコミュニケーション」のみつめる・みとおすの視点などを理解する。	自分がどんなことに価値を見出し、やる気を起こすのかを考える。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			

第7回	社会人基礎力などを理解する。加えて動画の視聴を通して学ぶ。	様々な人々と仕事をするために必要なことを考える。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			
第8回	これまでの講義の総括を実施する。加えて、キャリアデザインなどについて考える。	なりたい自分ややりたい仕事について考えた上で調べる。(90分)	授業内容を整理する。(90分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。

定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	期末レポート
その他	40	準備学習・事後学習の状況・授業態度や意欲・グループワークなどの状況など

教科書

人間関係づくりとコミュニケーション/山内雅恵(監修)、船木幸弘(編著)他/金子書房

参考文献

授業内で順次紹介する。

履修条件・留意事項等

・講義資料はGoogle Classroomにアップロードするため、各自印刷し持参
・出欠管理は、講義内で実施予定
・グループワークが中心となるため、積極的参加が必須
・授業態度が不適切な場合（例：私語、授業と関係のない行為）、欠席扱いとなることがある
・本科目は、キャリア入門の振返りを含む

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 社会と制度						
科目名	キャリア発展					ナンバリング	1133
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	1
担当教員	小塚 美由記、米山 知奈						

授業の位置づけ

自己分析に基づき、社会人として必要な基礎的知識を身につけるための科目である。
「臨地実習Ⅰ、Ⅱ」の基礎となる。

授業の概要

この授業は就職活動目前の3年生が対象であり、自分の将来の理想像を明確にし、理想の実現を目指して構築された具体的な行動計画をたてられるようにする授業です。就職活動の準備期間は、これからの人生を、職業を通じて社会に貢献し、生計を立て、また職業人として日々充実感を持つことのできるよう、自分の目指す進路実現に向けて、最大限の準備をすることが必要です。その就職活動の手順やルールについて学びながら、実践的に豊かに自己を表現できるようにする授業です。

到達目標

・就職活動に必要な基本的な知識や実践について説明することができる。
・自分の進路についての考え方や、採用する企業の視点について述べることができる。
・就職活動において必須となる基礎的なルール、企業情報の検索や活用、エントリーシートや履歴書の書き方、面接の傾向と対策など就職活動に直結する具体的かつ実践的な技能を使うことができる。

授業の方法

パワーポイントと配布印刷物を用いて講義形式で行う回とグループワークを行う。
授業で提示される課題（レポート）の提出（3回）

ICT活用

Google classroomを使用します。

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

提出課題に対してコメント（評価）をつけて返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	【オリエンテーション】 講座の進め方、目標設定の重要性、就職課活用方法、就職活動に必要な心構え 2025年度採用スケジュール、インターンシップイベント紹介 R-CAPの解説	自分の将来の進路について考えをまとめておくこと(90分)	就職支援BOOKから目標設定、2025年度採用スケジュール確認、提出物確認、個別登録、配布資料の確認(90分)
担当教員	米山　知奈		
第2回	【Web試験対策】 SPI3＋一般常識・時事問題対策 全国一斉模擬テスト受験	各自:PC、スマホ、タブレットのいずれかとメモ帳を準備する。 事前に筆記試験(SPI等)の内容について確認しておくこと(90分)	学内用ID・PW作成 、2023年度企業側採用状況概況の確認(90分)
担当教員	米山　知奈		
第3回	【就活マナー講座】 就職活動における基本的なマナーについて学び実践に活かす。メイクや服装、敬語や電話応対、Eメールやお礼状(手紙やハガキ)の書き方等を理解する。	就職支援BOOKを熟読しておくこと(90分)	講義内容を復習する(90分)
担当教員	米山　知奈		

第4回	【内定者講話（4年生）】 内定している4年生（企業、病院、公務員など職種別の内定者）の就活体験記を聞き自身の戦略を考える	就職支援BOOKを熟読しておくこと（90分）	各自、進みたいと考えている就職先への就活準備とするために、内定者の講話内容を整理しておくこと。レポートを提出する（90分）
担当教員	米山　知奈		
第5回	【自己分析とエントリーシート】 就職活動における自己分析の必要性と活用方法を知る。 エントリーシートと履歴書の違いを理解する	就職支援BOOKを熟読しておくこと（90分）	講義内容を復習する（90分）
担当教員	米山　知奈		
第6回	【業界研究講話（医療業界）】 専門職として病院や施設での働き方と就職活動の進め方を理解する	講義を担当していただく医療機関について、事前にHPなどで研究しておくこと（90分）	医療機関で働くことを想定し、業務で活かせる自己の強みや課題を表現してみる（90分）
担当教員	米山　知奈		

第7回	【志望先分析】 志望先研究が必要な理由とその方法について、志望動機の書き方から学ぶ	就職支援BOOKを熟読しておくこと(90分)	分析シート/履歴書を書いてみる(90分)
担当教員	米山　知奈		
第8回	【業界研究講話(企業編)】 企業の採用担当者から業界についての話を聞き、企業が必要とする人物像を確認する	講義を担当していただく企業について、事前にHPなどで企業研究しておくこと(90分)	各自で、志望する企業や医療機関、施設等について、志望動機、面接への準備など確認する。レポートを提出する。(90分)
担当教員	小塚　美由記		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない

定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	授業内の課題、レポート、参加度、出席態度等:授業態度と授業への参加の積極性を総合的に評価する
その他	40	提出課題

教科書

なし

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

原則として、授業への参加が必須です。
備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 社会と制度						
科目名	日本国憲法					ナンバリング	1120
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	池田 杏奈						

授業の位置づけ

教養科目のカリキュラムマップにおいて、「人間の社会を学ぶことにより幅広く教養を身につけるための科目である。」に位置づけされる。国際教養学科のディプロマ・ポリシーの「北海道、日本及び世界諸地域の課題とその分析や解決を考えることのできる、世界諸地域の言語、政治、経済、社会、文化等の国際教養を身につけている。(知識・技能)」と主に関連する。また、国際教養コミュニケーション学科の「北海道、日本及び世界諸地域の課題に対応できる情報処理や分析の能力、論理的・批判的な思考や判断をする能力を身につけている。(思考・判断・表現)」と主に関連する。さらに、看護学科のディプロマ・ポリシーの「看護学の本質を理解するために必要な、文理横断的かつ学際的な知識と論理的な思考を有し、看護を取り巻く状況の変化に柔軟に対応できる。(思考・判断・表現)」と関連する科目である。また、理学療法学専攻のディプロマ・ポリシーの「幅広く教養を高め、豊かな人間性と高い倫理観、社会変化への適応力を持ち、理学療法学の持続的な発展に貢献して社会を支えることができる。(関心・意欲・態度)」、「臨床場面や研究において状況の変化に柔軟に対応できるコミュニケーション能力を身につけている。(思考・判断・表現)」と、作業療法学専攻のディプロマ・ポリシーの「グローバル化の進展を視野に入れつつ、生涯にわたり医療・保健の質の向上に貢献することができる。(関心・意欲・態度)」と関連する。さらに、地域未来学科のディプロマ・ポリシーの「地域の歴史や文化、多様な資源の価値を深く理解し、新たな価値を創造することにより、持続可能な社会を実現し、次代へ発信・継承することができる(知識・技能)」と関連する。

授業の概要

民主主義(国民主義)と基本的人権の相関関係を明確にするとともに、なぜ「憲法」が国家の最高法規とされるかを理解することを目指す。次いで、日常生活の場面で生じる様々な紛争解決する手段としての裁判の意義、システムを学び、同時に法解釈の手法を考察する。以上の基本的な知識を修得した上で、日本国憲法の精神と構造を(明治憲法との比較を含め)大枠で理解するよう努める。

到達目標

1. 日本国憲法を最高法規とする我が国の法体系について説明できる。
2. 様々な基本的人権について概要を述べることができる。
3. 法というルールを介して、社会人としての関係形成、問題解決の方法、変化する社会への対応など、我が国において生きていく上で生じ得る問題について自ら考え、論じることができる。

授業の方法

パワーポイント及び配布印刷物を活用しながら講義形式で進める。
各講義中に毎回コメント（授業についての振り返り、思ったこと、疑問等を記述したもの）をGoogleフォーム、クラスルーム等に提出する。
確認テストをGoogleフォーム等を利用して時間内に行う（全15回）。

ICT活用

Google フォームのテスト作成機能を用いて練習問題を提供し自主学習を促す。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして理解度確認テストを実施後、解答の解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	【ガイダンス・裁判制度】 担当教員の自己紹介、授業の概要、予習と復習の方法、成績評価についての説明を行う。 日本の裁判制度の概要、法の基礎知識について学ぶ。	事前に教科書を購入し、「読者のみなさんへ」の部分を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、フォーム等に記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員			
第2回	【子どもの人権】 校則を題材にして「子どもの人権」について解説する。	授業前に教科書を購入し、「Theme1 ブラック校則――子どもの人権」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、コメントシートで記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員			
第3回	【外国人の権利】 法律上「国民」とは誰を指すのかを知り、「外国人」との権利の違いについて学ぶ。	「Theme2 欲しいのはまず選挙権――外国人の権利」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、フォーム等に記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員			

第4回	【プライバシー権】 プライバシーとはどういうものとして、法律上どのように保護されているかを学ぶ。	「Theme3 わたしの秘密――プライバシー権」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、フォーム等に記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員			
第5回	【自己決定権】 自己決定権は憲法によってどのように保障されているのかを学ぶ。	「Theme4 何の自己決定か？――自己決定権」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、フォーム等に記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員			
第6回	【法の下の平等】 以前の民法や刑法の条文等を題材に、「法の下の平等」について学ぶ。	「Theme5 再婚は100日後――法の下の平等(1)」「Theme6 むかし親殺しありき――法の下の平等(2)」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、フォーム等に記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員			

第7回	【信教の自由】 「信教の自由」を保障している条文の構造を理解し、保障の限界について判例を基に学ぶ。	「Theme7 法廷の宗教戦争――信教の自由」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、フォーム等に記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員			
第8回	【表現の自由】 「表現の自由」が日本国憲法の保障する人権の中でもとりわけ重要度の高いものといわれる理由を考察し、どのような表現の自由であっても保障されるのかということについて考える。	「Theme8 ポルノの権利――表現の自由(1)」「Theme9 人殺し教えます――表現の自由(2)」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、フォーム等に記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員			
第9回	【営業の自由】 営業の自由はどのように保障されているかを学び、どのような場合に制限されるかについて考える。	「Theme10 銭湯の楽しみ――営業の自由」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、フォーム等に記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員			

第10回	【生存権】 憲法25条が保障する「健康で文化的な最低限度の生活」とはどのような生活を指すのかについて考える。	「Theme11 クーラーのない生活――生存権」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、フォーム等に記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員			
第11回	【教育権】 学校で子どもたちに教えられる教育の内容を決定できるのは誰であるかについて、判例を基に学ぶ。	「Theme12 教科書はつらいよ――教育権」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、フォーム等に記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員			
第12回	【死刑制度】 死刑制度の是非について憲法の視点から考える。	「Theme13 罪と罰のはて――死刑制度」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、フォーム等に記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員			

第13回	【国会・内閣・裁判所】 日本国憲法が採用する「二院制」について学び、「国会」の役割について考える。 内閣総理大臣はどのようにして選ばれるのかについて学ぶ。 裁判に関する諸権利について学び、裁判員裁判について考える。	「Theme16 両院は車の両輪――国会(1)」「Theme17 民の声 vox Dei？――国会(2)」「Theme18 首相の選び方――内閣」「Theme19 裁判はだれのために――裁判所」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、フォーム等に記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員			
第14回	【天皇・平和主義】 明治憲法下での天皇と現行憲法の天皇の違いについて学ぶ。 憲法9条と自衛隊の関係について考える。	「Theme14 皇室外交？――天皇」「Theme15 人権の条件――平和主義」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、フォーム等に記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員			
第15回	【地方自治・憲法改正・まとめ】 地方自治とは何かについて学ぶ。 憲法改正の手続きと憲法改正の限界について学ぶ。	「Theme21 住民投票で決着を！――地方自治」「Theme22 憲法の変身――改憲の可能性」を読んでおく(90分)。	講義内容について復習し、フォーム等に記入した内容について改めて考える(90分)。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業内で実施する確認テスト、授業への参加態度、授業後に提出するコメントやレポート等により評価する。
その他	0	なし。

教科書

いちばんやさしい憲法入門〔第6版〕／初宿正典、高橋正俊、米沢広一、棟居快行／有斐閣

参考文献

講義中に適宜紹介する。

履修条件・留意事項等

特になし。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 社会と制度						
科目名	現代医療と福祉・介護					ナンバリング	1122
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	高岡 哲子						

授業の位置づけ

各該当学科のディプロマポリシーを鑑み、地域包括ケアシステムにおいて高齢者障害者等が住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、[住まい][医療][介護][看護][予防][生活支援]が切れ目なく一体的に提供ができ、「[心/意 欲/態度]が養われる重要な科目である。更に日本の社会事情を広く理解するうえで必要な知識としての[医療/福祉/介護]に焦点をあて、近未来 の社会制度を思考し、構築するための基礎的能力の向上を目指す。

授業の概要

少子高齢化、人口減少、人材不足、医療技術の進化など、社会構造の変化に伴い、医療・福祉・介護の制度や考え方も大きく変化している。本授業では、制度の理解だけでなく現場の課題を分析し、解決策を考える力を養う。日本と世界の医療・福祉制度を比較し、各国の特徴や課題を把握するとともに、ケーススタディやディスカッションを通じて、未来の医療・福祉のあり方を主体的に考える。また、多職種連携の重要性や、ICT技術の活用がもたらす医療・福祉の変革について学び、理想的な医療・福祉・介護の姿を考察する。

到達目標

・現代医療・福祉・介護の実態を理解し、日本と世界の課題を比較し説明できる。
・現場で役立つ知識やスキルを学び、今後の医療・福祉の未来について考えることができる。
・ディスカッションやワークショップを通じて主体的に学ぶ姿勢を身につけることができる。
・多職種連携やICTの活用を理解し、実際の現場に適応できる。

授業の方法

講義：教員による解説を中心に、最新のデータや事例を交えながら、医療・福祉・介護の制度や現場の課題について学ぶ。
グループワーク：学生同士でディスカッションし、現場の課題を分析し、解決策を考える。
発表：各グループの成果を発表し、全体で学びを共有する。

ICT活用

本授業では、Googleフォームを活用した授業内リアクションペーパーや課題レポートの収集を通じて、学習の効率化を図る。また、電子カルテやAI、遠隔医療など、医療・福祉分野でのICT活用事例を授業内で紹介し、現場での実践的な活用方法を学ぶ。

実務経験のある教員の教育内容

総合病院において看護師として約7年間勤務し、多職種と連携しながら高齢者のケアに携わった経験を活かし、本授業を実施する。現場で直面した医療・福祉・介護の課題や、チーム医療の重要性を具体的な事例を交えて伝えることで、制度や理論だけでなく、実践的な視点での学びを深める。

課題に対するフィードバックの方法

本授業では提出された課題に対し、共通フィードバックを中心に実施し、全体の理解を深める。具体的には、授業内で優れた回答やよくある誤解を共有し、解説を行うことで全体の学習効果を高める。また、個別のフィードバックは、単位取得が危うい場合や、課題の理解が大きくずれている場合に実施する。該当する学生には、具体的な改善点を提示し、学習の方向性を修正できるよう支援する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンスと現代医療・福祉・介護の全体像（講義・GW） 内容：本科目の奥的や方法を理解する。現代の医療・福祉・介護の役割を概観し、様々な課題をグループディスカッションする。 行動目標：・本科目の目的と方法を理解し、学習計画を立てることができる。 ・現代の医療・福祉・介護の全体像を理解し、様々な課題を考察できる。	・シラバスを確認し、授業の進め方を理解する（約90分）。 ・ノートを一冊用意する。	医療と福祉・介護の関係について、新たに気づいたことをノートにまとめる（90分）。
担当教員			
第2回	地域包括ケアと在宅医療の未来（講義・GW） 内容：地域包括ケアシステムの概要と在宅医療・訪問介護の役割を理解する。医療・介護の人材不足や地域格差、多職種連携の課題を理解し、ICT活用など今後の展望について考える。 行動目標：・地域包括ケアシステムの概要を理解し、その役割を説明できる。 ・在宅医療における多職種連携の課題を考えることができる。	地域包括ケアの基本概念を調べ、概要をノートにまとめる（約90分）。	在宅医療について新たに気づいたことをノートにまとめる（約90分）。
担当教員			
第3回	未来の社会課題と対策を考える（GW）。 内容：2040年の日本の医療・福祉・介護を想定し、人口減少や高齢化、医療・介護人材不足などの社会課題を整理する。グループで議論し、政策・制度改革、テクノロジー活用などの視点から解決策を検討する。 行動目標：・2040年における医療・福祉・介護の課題を予測し、整理できる。 ・課題に対する具体的な解決策を考え、グループで議論できる。 ワークシート提出①	Classroomにアップされている第3回ワークシートの1を記載する（90分）。	未来の社会課題について新たに気づいたことをノートにまとめる（90分）。
担当教員			

第4回	未来の社会課題と対策の提案（発表） 内容：第3回のグループワークでまとめた2040年の医療・福祉・介護の課題と解決策を発表し、全体でディスカッションを行う。 行動目標：・2040年の医療・福祉・介護の課題に対する解決策を多角的に考察し、議論できる。 ・発表やディスカッションを通じて、新たな視点を得て、未来の社会に向けた理解を深める。 ①　ノート提出	第3回のグループワークを振り返り、他グループの発表に備えて質問や意見を考える（90分）。	講義内容を整理し、2040年に向けた医療・福祉・介護の課題と解決策をノートにまとめる（90分）。
担当教員			
第5回	医療・介護現場のリアルと職種間連携（講義・GW） 内容：医療・介護現場の課題を学び、職種間連携（チーム医療）の重要性を理解する。多職種が協力することで得られるメリットや、連携の成功・失敗事例を通じて、現場での課題と解決策を考察する。 行動目標：・医療・介護現場の現状と職種間連携の重要性を説明できる。 ・チーム医療のメリットと課題を理解し、多職種連携のポイントを考察できる。	・医療・介護分野の職種と役割を調べ、ノートにまとめる（約90分）。	・講義内容を整理し、多職種連携の重要性と課題についてまとめる。 ・現場でのより良い連携のために必要なことを考え、200～300字で記述する（約90分）。
担当教員			
第6回	テクノロジーと医療・福祉の未来（講義・GW） 内容：AI・ロボット・ICT・遠隔医療の最新事例を学び、医療・福祉現場への導入によるメリットと課題を考察する。テクノロジーの発展がもたらす未来の医療・福祉の変化について理解を深める。 行動目標：・医療・福祉分野における最新のテクノロジーの活用事例を説明できる。 ・テクノロジーが医療・福祉の未来に与える影響と今後の展望を考察できる。	医療・福祉分野で導入されている最新のAI・ロボット技術や遠隔医療の事例を調べ、概要をまとめる（90分）。	講義内容を整理し、テクノロジーが医療・福祉に与える影響と2040年の展望について考察し、200～300字で記述する（90分）。
担当教員			

第7回	医療・福祉現場の課題解決（GW） 内容：医療・福祉現場で発生する課題をケーススタディとして取り上げ、グループで分析し、解決策を検討する。多職種連携やテクノロジー活用などの視点を取り入れながら、現場の実践的な対応策を考える。 行動目標：・医療・福祉現場で発生する具体的な課題を分析し、整理できる。 ・課題に対する実践的な解決策を考え、グループで議論できる。	医療・福祉現場の課題事例を調べ、自分なりの考えをまとめる。（90分）	グループで議論した内容を整理し、課題解決のポイントを200～300字で記述する（90分）。
担当教員			
第8回	現場の課題解決アイデア（発表） 内容：第7回のグループワークで検討した医療・福祉現場の課題と解決策を代表グループが発表し、全体でディスカッションを行う。講義では、現場の成功事例を紹介し、多職種連携やICT活用を含めた課題解決のポイントを学ぶ。 行動目標：・医療・福祉現場の課題と解決策を多角的に考察し、議論できる。 ・発表やフィードバックを通じて、新たな視点や実践的な学びを得る。 ②　ノート提出	第7回のグループワークを振り返り、発表に備えて質問や意見を考える（90分）。	講義内容とディスカッションで得た学びを整理し、医療・福祉の課題解決のポイントを200～300字でまとめる。（90分）。
担当教員			
第9回	世界の医療・福祉制度と日本の違い（講義） 内容：北欧、アメリカ、アジアの医療・福祉制度の特徴を比較し、日本の制度との違いを学ぶ。各国の成功例や課題を踏まえ、日本の医療・福祉制度の強みや改善の可能性を考察する。 行動目標：・各国の医療・福祉制度の特徴を理解し、日本との違いを説明できる。 日本の医療・福祉制度の課題と改善策を考察できる。 リアクションシート①	北欧・アメリカ・アジアの医療・福祉制度について調べ、特徴をまとめる。（60分）	講義内容を整理し、日本の医療・福祉制度の強みと課題について200～300字で記述する（90分）
担当教員			

第10回	認知症・精神疾患とケアの最前線（講義・GW） 内容：認知症と精神疾患の基礎知識を学び、最新のケアや支援のアプローチを理解する。地域支援や介護者の負担軽減策に注目し、認知症・精神疾患を持つ人が安心して暮らせる社会のあり方を考察する。 行動目標：・認知症・精神疾患の基本的な知識と最新のケア・支援方法を理解できる。 ・認知症・精神疾患を持つ人を支える社会的な仕組みや課題を考察できる。	認知症や主要な精神疾患の特徴を調べ、簡単にまとめる（90分）。	講義内容を整理し、認知症や精神疾患のケア・支援の重要なポイントを200～300字で記述する（90分）。
担当教員			
第11回	「もし自分が利用者だったら？」視点で考える（GW） 内容：高齢者・障害者・患者が直面する日常の課題の事例を基に利用者の立場で考える。 行動目標：・高齢者・障害者・患者の立場を想像し、利用者視点での課題を理解できる。 ・利用者のニーズを踏まえた適切な支援策を考え、議論できる。 ワークシート②	第11回のグループワークを振り返り、発表に備えて質問や意見を考える（約90分）。	グループで話し合った内容を整理し、「利用者視点の支援のあり方」について200～300字で記述する。（約90分）。
担当教員			
第12回	利用者視点の支援アイデア（発表） 内容：第11回のグループワークで検討した「利用者視点の支援アイデア」について、代表グループが発表し、全体でディスカッションを行う。 行動目標：・利用者の立場に立った支援アイデアを多角的に考察し、議論できる。 ・発表やフィードバックを通じて、利用者中心の支援のあり方の理解を深める。 ①　ノート提出	第11回のグループワークで検討した支援アイデアを振り返り、発表に備えて質問や意見を考える（90分）。	講義内容とディスカッションの振り返りを整理し、「利用者視点の支援とは何か？」について200～300字で記述する（90分）。
担当教員			

第13回	医療事故・倫理と法制度（講義・GW） 内容：医療事故の原因と予防策を学び、医療・介護の安全対策を考察する。医療倫理の基本原則やコンプライアンスの重要性を理解し、法制度との関係を踏まえた適切な対応を学ぶ。 行動目標：・医療事故の原因と予防策を理解し、安全な医療・介護のための対策を説明できる。 ・医療倫理やコンプライアンスの基本を理解し、現場での実践の重要性を考察できる。	過去の医療事故の事例を調べ、その原因と対策を簡単にまとめる（90分）。	講義内容とディスカッションの振り返りを整理し、「利用者視点の支援とは何か？」について200～300字で記述する（90分）。
担当教員			
第14回	これからの働き方とキャリア形成（講義・GW） 内容：医療・福祉分野のキャリアパスを学び、資格取得やスキル向上の重要性を理解し、未来のキャリア形成について検討する。 行動目標：・医療・福祉分野のキャリアパスを理解し、自身の将来の選択肢を考えられる。 ・多職種連携の重要性を理解し、協働のあり方を考察できる。 ④　ノート提出	医療・福祉分野の職種と役割、資格取得の方法について調べる（90分）。	講義内容を整理し、将来のキャリア形成について200～300字で記述する（90分）。
担当教員			
第15回	授業のまとめと学びのふりかえり（講義・GW） 内容：これまでの講義をふりかえり、医療・福祉分野における学びを整理する。 行動目標：・これまでの授業内容を整理し、自身の学びを言語化できる。 ・医療・福祉の未来や自身のキャリアの考えを深め、表現できる。 ①　リアクションシート	授業全体をふりかえり、印象に残ったテーマを整理する（90分）。	講義のまとめを整理し、医療・福祉の未来や自身の今後の学びについて200～300字で記述する（90分）。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	80	ワークシート:2回×30点＝60点 リアクション:2回×10点＝20点
その他	20	ノート提出:4回×5点＝20点

教科書

なし

参考文献

必要時講義中に提示する。

履修条件・留意事項等

私語、指示時以外の携帯電話の使用を禁止する。
学習は主体的に行う。
欠席した場合は、必ず欠席届を提出する。
遅刻早退する、もしくはした場合は、必ず、教員へ申し出る。

備考欄

なし

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 自然と科学						
科目名	生命科学					ナンバリング	1150
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	有賀 早苗						

授業の位置づけ

科学的知識を学ぶことにより、幅広く教養を身につけるための科目である。
「解剖学」、「生理学」、「生化学」(健康栄養)、「解剖学I」、「解剖学II」、「生理学I」、「生理学II」(看護、リハビリ)、「免疫学」(看護)、「教科教育法 理科」(こども発達)と連携する教養科目である。

授業の概要

生命科学の内容は私たちの健康、医療、食生活、生活環境などの日常生活に密接に関わっているだけではなく、持続的な社会の発展や生物多様性保全など地球生態系にも関係するヒトがよりよく生きるための知識である。この授業科目では、、専門科目の学習に発展・深化しうる身近なトピックスを取り上げながら、生物に共通した細胞・分子レベルの仕組みから生物の特性を知り、ヒトと生態系との共生を考える知識基盤を築くと共に、遺伝子操作・再生医療等の科学的基礎理解から健全な生命倫理観の醸成基盤も築いていく。高等学校で生物を履修しなかった学生にも十分理解できるように、初歩的な事項から、最先端研究まで、興味が広がるように解説する。

到達目標

・生物が物質から成る細胞を単位に構成されることを理解する
・遺伝情報に基づく生物に共通した流れであるセントラルドグマを理解する
・細胞・分子レベルから癌等の疾患の原因を理解する
・遺伝子操作・再生医療等の基本的な仕組みを理解する

授業の方法

本授業で学ぶべき内容をわかりやすく解説したパワーポイントスライドの映写により講義を進め、指定した教科書も参照しながら学ぶ。授業終わりに各回の授業の要点をまとめたスライドを示す。授業への出席確認はGoogleクラスルームを活用して行う。
アクティブラーニングとして、学期末の講義において、小グループでのディスカッションに基づく課題研究発表を行う。

ICT活用

実習等との日時重複、その他不可避の状況により授業が対面実施できない場合には、Googleクラスルームよりオンデマンドビデオ配信授業を実施する。

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

授業後、復習教材として、Googleクラスルームに各回の授業で用いたパワーポイントスライドから抜粋してPDFにした授業資料、および各回の授業内容の理解・定着度をチェックする確認小テスト（自己採点、解答解説もGoogleクラスルームに掲載、成績評価には含めない）を掲載するので、筆記試験に向けた準備・復習に活用されたい。
2回実施する筆記試験後には、解答解説を授業内で行うとともにGoogleクラスルームに掲載する。
授業内容等に関する質問は、授業の前後に直接対面で、あるいはGoogleクラスルームへのメールで受け付ける。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	物質から成る生物：科目ガイダンスとして、本科目の位置づけ、概要、到達目標、授業方法・進め方、成績評価等について、シラバスに基づき説明する。アンケート等により、履修学生の高等学校までの生物学学習状況を確認する。授業内容としては、非生物と異なる生物の特性、分子・細胞レベルで生物を捉える共通原理（分子生物学のセントラルドグマ）、生物が物質から成ることを理解する。	シラバスをよく読んで、この科目で学ぶこと、学習目標等を把握しておく。また教科書のp.2～6、p.14～16を読み、疑問点・不明点を整理しておく。（60分程度）	授業ノート・授業資料PDFを読み返して学習内容を確認・整理し、生物を構成する分子で最も多い水分子の意義を説明できるようにする。Googleクラスルーム掲載の確認小テストに回答してしこ採点する。（120分程度）
担当教員	有賀　早苗		
第2回	タンパク質：分子生物学のセントラルドグマに登場する物質のうち、タンパク質について、基本構造と性質、生物・生命現象における機能・重要性について学ぶ。	教科書p.7～8, p.116, p.175を読み、疑問点・不明点を整理しておく。また、アミノ酸について簡単に調べておく。（60分程度）	授業ノート・授業資料PDFを読み返して学習内容を確認・整理し、タンパク質の変性について説明できるようにする。Googleクラスルーム掲載の確認小テストに回答して自己採点する。（120分程度）
担当教員	有賀　早苗		
第3回	核酸①（DNA）：分子生物学のセントラルドグマに登場する物質のうち、核酸（DNA、RNA）について、共通する構造を学び、さらにDNAについて、特徴的な構造・性質、生物・生命現象における重要性について学ぶ。DNA、遺伝子、ゲノム、染色体を正しく区別して認識できるよう解説する。	教科書p.11～16, p.18～19を読み、疑問点・不明点を整理しておく。（60分程度）	授業ノート・授業資料PDFを読み返して学習内容を確認・整理し、DNA、遺伝子、ゲノム、染色体を正しく区別して、それぞれ説明できるようにする。Googleクラスルーム掲載の確認小テストに回答して自己採点する。（120分程度）
担当教員	有賀　早苗		

第4回	核酸②(RNA)：分子生物学のセントラルドグマに登場する物質のうち、RNAについて、特徴的な構造・性質、生物・生命現象における重要性について学ぶ。	教科書 p.14～17を読み、疑問点・不明点を整理しておく。(60分程度)	授業ノート・授業資料PDFを読み返して学習内容を確認・整理し、ノートを整理し、遺伝暗号コドンがなぜ3文字(3塩基)配列なのか、説明できるようにする。Googleクラスルーム掲載の確認小テストに回答して自己採点する。(120分程度)
担当教員	有賀　早苗		
第5回	細胞の基本構造：生物の最小構成単位である細胞について、基本構造を学び、原核生物・真核生物の違いを学ぶ。真核生物を構成する真核細胞がもつ細胞内小器官、特に細胞膜、核、ミトコンドリアについて、構造・機能を学ぶ。現代生物学では生物とはみなされないウイルスについても概要を学ぶ。	教科書p.3～12を読み、疑問点・不明点を整理しておく。(60分程度)	授業ノート・授業資料PDFを読み返して学習内容を確認・整理し、ノートを整理し、なぜウイルスは現代生物学では生物とみなされないのか、説明できるようにする。Googleクラスルーム掲載の確認小テストに回答して自己採点する。(120分程度)
担当教員	有賀　早苗		
第6回	遺伝情報の複製と細胞周期：遺伝情報の複製について、2本鎖DNAの半保存的複製の分子機構の基礎を学ぶ。細胞の生活環である細胞周期の中で、細胞分裂に先立つ特定の時期においてのみ遺伝情報の複製が行われること、また真核生物のDNA末端の繰り返し配列テロメアについても学ぶ。	教科書p.62～71を読み、疑問点・不明点を整理しておく。(60分程度)	授業ノート・授業資料PDFを読み返して学習内容を確認・整理し、真核生物のDNA末端複製問題とはどのようなことか、説明できるようにする。Googleクラスルーム掲載の確認小テスト、第6回分の回答・自己採点とともに、筆記試験Aに向けて、第1回から第5回の講義内容、出題された確認小テストの問題も復習する。(120分程度)
担当教員	有賀　早苗		

第7回	筆記試験A：第1回から第6回までの授業内容に関する筆記試験（60分程度）を実施する。試験答案回収の後、試験問題と解答の解説を行う。	授業ノートを整理して、第1回から第6回の講義内容、出題された確認小テストの問題を復習する。（120分程度）	筆記試験Aの確認・復習をして、理解・定着の不足していたところを拡充する。（60分程度）
担当教員	有賀　早苗		
第8回	進化の概要：生物の進化について、生物の歴史、ダーウィンの『進化論』から木村資生の『中立説』、分子時計、RNAワールド仮説などを通して、進化が進歩ではなく多様性の増加であることを学ぶ。人類の進化についても、ミトコンドリア・イヴ説や鎌状赤血球症の分布などから学ぶ。	木村資生の『中立説』について簡単に調べ、疑問点・不明点を整理しておく。（60分程度）	授業ノート・授業資料PDFを読み返して学習内容を確認・整理し、ミトコンドリア・イヴ説はどのようにして考えられたか、説明できるようにする。Googleクラスルーム掲載の確認小テストに回答して自己採点する。（120分程度）
担当教員	有賀　早苗		
第9回	遺伝情報の発現：セントラルドグマに沿った遺伝情報の発現の流れについて、転写・翻訳の分子機構の基礎、発現のしくみから見た原核生物・真核生物の違いを学ぶ。遺伝情報発現調節の分子機構について、大腸菌オペロンの例から仕組みの基礎を学ぶ。また、従来の遺伝学だけでは説明のできないエピジェネティクスについても概要を学ぶ。	教科書p.14～17，p.24～26，p.172を読み、疑問点・不明点を整理しておく。（60分程度）	授業ノート・授業資料PDFを読み返して学習内容を確認・整理し、原核生物・真核生物の遺伝情報発現の仕組みの違いを説明できるようにする。Googleクラスルーム掲載の確認小テストに回答して自己採点する。（120分程度）
担当教員	有賀　早苗		

第10回	発現調節と細胞分化：多細胞生物を構成する細胞は生殖細胞と体細胞物とに大別されることを学び、生殖細胞から多様な体細胞が生じる細胞分化の過程は遺伝情報発現調節によって実現されていることを学ぶ。多細胞生物1個体に属するすべての細胞は同一ゲノムをもつことに基づいたクローン動物、iPS細胞の作製原理について学ぶ。一方、限られた遺伝子数で多様性を実現する遺伝子の再構成、および動く遺伝子トランスポゾンについて学ぶ。	教科書p.18～22，p.30～34，p.47～48を読み、疑問点・不明点を整理しておく。(60分程度)	授業ノート・授業資料PDFを読み返して学習内容を確認・整理し、エピジェネティクスとはどのようなことか、説明できるようにする。Googleクラスルーム掲載の確認小テストに回答して自己採点する。(120分程度)
担当教員	有賀　早苗		
第11回	細胞死・細胞癌化：細胞の増殖・分化・死・癌化の相関性について学び、多細胞生物の宿命である癌の発症について、原因・分子機構の概略を学ぶ。多細胞生物の発生・個体維持に不可欠な細胞増殖・細胞分化・細胞死の制御機構が破綻した場合に細胞が癌化することを学ぶ。細胞癌化に関わる遺伝子群（原癌遺伝子群）は細胞増殖・分化・死の調節・制御に必須な遺伝子群であることを学ぶ。	教科書p.62～71を読み、疑問点・不明点を整理しておく。(60分程度)	授業ノート・授業資料PDFを読み返して学習内容を確認・整理し、iPS細胞とはどのようなものか説明できるようにする。Googleクラスルーム掲載の確認小テストに回答して自己採点する。(120分程度)
担当教員	有賀　早苗		
第12回	遺伝子操作：遺伝子そのものや発現調節を人工的に操作する遺伝子操作・バイオテクノロジーについて、方法の基礎を成す技術と、新たな展開を生んだPCR、ゲノム編集などの技術革新について学ぶ。 翌週授業で実施する筆記試験Bについて、および翌々週授業で実施のグループ発表の解説も行い、グループ編成等を伝える。	教科書p.26～29，p.34～39を読み、疑問点・不明点を整理しておく。(60分程度)	授業ノート・授業資料PDFを読み返して学習内容を確認・整理し、原癌遺伝子群とはどのような遺伝子群か説明できるようにする。Googleクラスルーム掲載の確認小テスト、第12回分の回答・自己採点とともに、筆記試験Bに向けて、第1回から第11回の講義内容、出題された確認小テストの問題、筆記試験Aも復習する。(120分程度)
担当教員	有賀　早苗		

第13回	筆記試験B：これまでの全授業内容に関する筆記試験（60分程度）を実施する。試験答案回収後、試験問題と解答の解説を行う。 翌週の第14回，第15回授業で実施するグループ発表に向け、グループに分かれて準備作業を開始する。	授業ノートを整理して、第1回から第6回、第8回から第12回までの講義内容、出題された確認小テストの問題、筆記試験Aの復習をする。（120分程度）	授業ノート・授業資料PDFを読み返して学習内容を確認・整理し、PCRとは何を利用したどのような技術か説明できるようにする。グループ発表の準備を始める。（60分程度）
担当教員	有賀　早苗		
第14回	グループ発表：設定された課題テーマについて、グループごとにパワーポイントスライドを使った発表を行い、参加者全員でディスカッションする。	グループごとに課題テーマに関するディスカッション、パワーポイントスライド作成、発表練習などを行う。（90分程度）	グループ発表に向けた準備作業を行う。（90分程度）
担当教員	有賀　早苗		
第15回	グループ発表：前回授業に引き続いて、設定された課題テーマについて、グループごとにパワーポイントスライドを使った発表を行い、参加者全員でディスカッションする。 課題レポートについて解説する。	グループごとに課題テーマに関するディスカッション、パワーポイントスライド作成、発表練習などを行う。（90分程度）	自身のグループだけでなく他のグループの発表も踏まえ、課題レポートを作成・提出する。（90分程度）
担当教員	有賀　早苗		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	80	出席: 15回の授業のうち第7, 13, 14, 15回を含む12回以上の出席を単位取得要件とする 筆記試験: 第7回、第13回の授業内に実施する2回の筆記試験の得点を成績評価対象とする(筆記試験A 30点、筆記試験B 50点)
その他	20	グループ発表: 第14, 15回の授業時に実施する、予めグループで準備した発表について成績評価対象とする(10点) 課題レポート: 第15回の授業で提示する決められた書式で作成し、Googleクラスルームを通じて期日までに提出するレポートを成績評価対象とする(10点)

教科書

みんなの生命科学 第2版
北口哲也・塚原伸次・坪井貴司・前川文彦
化学同人
ISBN 9784759820997

参考文献

授業において適宜紹介する

履修条件・留意事項等

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 自然と科学						
科目名	物理学《2019～23カリ》					ナンバリング	1152
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	松岡 審爾						

授業の位置づけ

科学的知識を学ぶことにより、幅広く教養を身につけるための科目である。
「運動学Ⅰ」(理学、作業)、「運動学Ⅱ」(理学、作業)、「物理療法学Ⅰ」(理学)、「物理療法学Ⅱ」(理学)、「物理療法学演習」(理学)と連携している教養科目である。
看護学科のディプロマ・ポリシー「看護学の本質を理解するために必要な、文理横断的かつ学際的な知識と論理的な思考力を有し、看護を取り巻く状況の変化に柔軟に対応できる。(思考・判断・表現)」と特に関係がある科目である。
理学療法学専攻のディプロマ・ポリシー「理学療法を行うための基本的な専門的知識・技術を身につけている。(知識・理解)」と特に関係がある科目である。
作業療法学専攻のディプロマ・ポリシー「幅広く教養を高め、豊かな人間性と高い倫理観、社会変化への適応力を持ち、作業療法学の持続的な発展に貢献して社会を支えることができる。(関心・意欲・態度)」と関係がある科目である。

授業の概要

物理学は広範な自然現象を統一的に理解しようとするものであり、全ての自然科学の基礎をなしている。ここでは、生体力学や運動学の基礎となるニュートン力学および熱力学の基本的な考えや電磁気学の基礎法則を理解し、剛体の力学、変形体の力学および生体組織の力学的性質および電気、電磁波、超音波の性質や生体作用について学習する。

到達目標

1. ニュートンの法則にもとづいて運動方程式を記述し、物体の運動を求めることができる。
2. 力のモーメントを用いて剛体のつりあいの式を記述できる。
3. 変形する物体の力学的性質や波動の性質について説明できる。
4. 仕事とエネルギー、力学的エネルギー保存の法則、熱エネルギーについて説明できる。
5. 電磁現象の概略（電気力や磁力の原因、電磁誘導、電磁波の性質）を説明できる。

授業の方法

パワーポイントと配布印刷物を用いて講義形式ですすめる。
理解度確認テストを実施するとともに、コメントを書かせる（全15回）。
毎回の内容について宿題を課す（1回目～14回目）。
9回目と15回目に試験を実施する。
フィードバックとして理解度確認テストと宿題の解説を行う。

ICT活用

Google Formのテスト作成機能を用いて、確認テストと宿題として練習問題を提供し自主学習を促す。
授業の動画（パワーポイントの説明に音声を入力したもの）をGoogle Classroomにアップし復習に活用できるようにする。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして理解度確認テストおよび宿題の解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	はじめに 物理学で用いられる単位系について学ぶ。 力学1 【運動の記述】直線上を運動する物体の速度、加速度の計算方法を習得する。また、平面上の運動における物体の位置の表しかた、速度と速さの違いを理解する。	教科書のp5、p9～p10、p12、p14、p19、p25～p28を読んでおく(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第2回	力学2【運動の記述】平面上の運動における物体の加速度の向きを知る方法を理解する。【ニュートンの運動の法則】ニュートンの運動の3法則である慣性の法則、運動の法則(F＝ma)および作用反作用の法則を理解する。 ・物体に働く力の矢印の書き方を習得する。 ・等速円運動する物体に働く力の向きを理解する。	教科書のp29、p34～p37、p39～p40、p73～p75を読んでおく(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第3回	力学3【ニュートンの運動の法則の応用】・地球上の物体に働く重力と落下運動について理解する。・床等に置かれた物体が静止するために垂直抗力が働くことが必要なことを理解する。物体の運動方程式を立てることによって、物体に働く力や加速度を求める方法を習得する。・平面における運動式を理解する。	教科書のp41,p43, p46～p47を読んでおく(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			

第4回	力学4【ニュートンの運動の法則の応用】・力の合成と分解を理解する。・静止摩擦力、最大摩擦力、動摩擦力のちがいを理解する。・垂直抗力と摩擦係数から最大摩擦力、動摩擦力を計算する方法を習得する。斜面上の物体の運動方程式を立てる方法を習得する。	教科書のp42～p43、p45下半分、p48～p50を読んでおく(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第5回	力学5【剛体の力学】・大きさがあるが変形しないというモデルである「剛体」の概念を理解する。物体の回転状態を変化させる作用である力のモーメントの計算方法を習得する。力のモーメントをもとにして重心という概念を理解できること、また重心の位置を計算する方法を習得する。	教科書のp42、p51を読んでおく(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第6回	力学6【剛体の力学】・剛体の力学―剛体が回転せずにつりあうための条件を理解し、これに基づいて剛体に働く力を求める方法を習得する。 【仕事とエネルギー】仕事と仕事率の定義を理解する。	教科書のp44～p45、p52～p53、p59～p62を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			

第7回	力学7【仕事とエネルギー】・重力の位置エネルギー、運動エネルギーの計算方法を習得する。・仕事と運動エネルギーとの関係から力学的エネルギー保存則が導かれることを理解する。・力学的エネルギー保存の法則を用いて運動する物体の速さを求める方法を習得する。・より広い意味のエネルギー保存則を理解する。 【慣性力】・非慣性系における、みかけの力（慣性力）を学び、遠心力が慣性力であることを理解する。	教科書のp62～p66、p93を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第8回	力学8【変形する物体の静力学】・力を加えると変形するが、力を取り除くと元に戻る性質をもつ物体を弾性体という。弾性体のひずみが小さいとき、弾性体の変形のもととなる応力はひずみに比例する。このときの比例定数が弾性定数であり、これを用いて物体の変形量を計算する方法を習得する。また、いくつかの弾性率（ヤング率、剛性率）の違いを知る。	教科書のp101～p104を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第9回	力学9【流体の力学】・流体の力学―流体とはなにか、またその圧力の特徴を理解する。流体の密度や、ある深さにおける流体の圧力の計算方法を習得する。粘性がずれ応力であることを理解する。 ★授業の1回目から7回目の内容を範囲とした試験を行う。	教科書のp95～p101、p104～p108を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			

第10回	【波動】・波の表し方および波の基本式を理解する。・正弦波が波の基本的な形であることを理解する。・波の干渉と回折について理解する。・弦に生じる定在波の固有振動の計算を修得する。・超音波の性質を学ぶ。	教科書のp114～p124を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第11回	電磁気学1【電気力】・電気現象を引き起こす電荷について理解する。・真空中の電荷の間に働く力である電気力(クーロン力)の性質を学ぶ。電気力を働かせる空間である電場の概念を理解する。電位の定義を理解し電位差と電気量から電気力がした仕事量を計算する方法を習得する。・電場によって物体表面に電荷が現れる現象である静電誘導について理解する。	教科書のp158～p161、p162～p171を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第12回	電磁気学2【電流・電気回路】・電流、電圧と電気抵抗との間の関係であるオームの法則を理解する。・電力およびジュール熱の計算し、抵抗の発熱量を計算する方法を習得する。・交流による電力と実効値を理解する。・電荷を蓄える装置であるキャパシターの性質を理解する。・比誘電率について理解する。	教科書のp161～p162、p164～p165、p173～p175、p177～p179、p182～p184、p206～p208を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			

第13回	電磁気学3【磁場】・磁場の性質を理解する。・電流が磁場を発生されることを知り、定常電流がどのような向きの磁場を生じるかを理解する。・磁場中で運動する荷電粒子に働くローレンツ力の向き、また磁場中で電流が流れている導線に働く力を理解する。	教科書のp191～p199を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第14回	電磁気学4【電磁誘導】・電磁誘導(ファラデーの法則)、磁場が時間変化することにより電場が発生することを理解する。・磁場中でコイルを動かすと、磁場が時間変化していなくてもコイルに電流が流れることを理解する。・電場の変化によって磁場の発生することを理解する。・電磁波の発生機序を理解する。	教科書のp199～p203、p212～p214を読んでおく。(90分)。	授業に関連する教科書の範囲と配布資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第15回	【熱力学】・熱の移動方法は主に熱伝導、対流、熱輻射の3つがある。このうち熱伝導の性質、熱輻射の性質を理解する。 ★授業の8回目から14回目の内容を範囲とした試験を行う。	教科書のp136～p144、p147、p149～p150を読んでおく。(90分)。	授業で行った全範囲について復習しておく(90分)。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	各講義中に提出する理解度確認テストの提出(15回)、各回ごとの宿題の提出(14回)および授業内(9回目と15回目)に実施する試験により評価する。
その他	0	なし

教科書

第3版 物理学入門 新装版 Web動画付／原康夫／学術出版図書

参考文献

医療系のための物理／佐藤幸一他／東京教学社

履修条件・留意事項等

理学療法学専攻の学生は、運動学、物理療法学の基本となるので、高校で物理基礎のみ履修の学生,それすら未履修の学生は必ず履修すること。作業療法学専攻の学生は、運動学の基本となるので履修するとよい。看護学科、健康栄養学科の学生は専門に直結するわけではないので数理分野が得意で興味があれば履修してもよい。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 自然と科学						
科目名	基礎生物学					ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	1
担当教員	米山 知奈						

授業の位置づけ

初年次教育の一環として、生物学的知識を学ぶことによって、幅広い教養を身に付けるための科目である。生化学、基礎栄養学などの科目に必要とされる基礎的知識を学ぶ科目である。ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、食と健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」と特に関連がある科目である。

授業の概要

私たち生体の仕組みを理解するために、生体を構成する細胞や、生体が営む代謝を中心に生物学の基礎知識を習得する。今後専門科目を履修していく上で、生物学に関する基礎学力の不足によって支障が生じないように化学の基礎知識を習得する。

到達目標

1. 生体を構成する細胞と、その機能について説明できる。
2. ATP合成を中心に、細胞のエネルギー代謝を説明できる。
3. 酵素の特性について説明できる。
4. 血統調節について、内分泌の視点から説明できる。
5. 細胞の遺伝様式について説明できる。

授業の方法

パワーポイントによる講義形式で、必要に応じてプリント配布する。理解度を確認するため、確認テストを実施する。

ICT活用

確認テストや、授業資料の配布にGoogleフォームやGoogle Classroomなどを使用する。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

Googleフォームによる確認テスト時は、回答送信後、得点および誤答に対する解説を返信する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス・細胞の構造 生体を構成する細胞について、その構造と性質を学ぶ。	左記の学習内容について図書館等で調べておくこと(90分)	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	米山　知奈		
第2回	エネルギー代謝 代謝の概念と、それに基づくエネルギーの出入りについて学ぶ。	左記の学習内容について図書館等で調べておくこと(90分)	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	米山　知奈		
第3回	酵素の性質 酵素の特性・種類・反応速度について学ぶ。	左記の学習内容について図書館等で調べておくこと(90分)	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	米山　知奈		

第4回	ATP合成 解糖系・クエン酸回路・電子伝達系について学ぶ。	左記の学習内容について図書館等で調べておくこと(90分)	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	米山　知奈		
第5回	内分泌 内分泌による血糖調節について学ぶ。	左記の学習内容について図書館等で調べておくこと(90分)	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	米山　知奈		
第6回	遺伝について1 細胞分裂について学ぶ。	左記の学習内容について図書館等で調べておくこと(90分)	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	米山　知奈		

第7回	遺伝について2 遺伝様式と核酸について学ぶ。	左記の学習内容について図書館等で調べておくこと(90分)	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	米山　知奈		
第8回	タンパク質合成 タンパク質合成の仕組み、遺伝子発現や変異について学ぶ。	左記の学習内容について図書館等で調べておくこと(90分)	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	米山　知奈		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	

定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業中のランダムな回で行う確認テストの合計で評価する。
その他	0	

教科書

特に指定しない。

参考文献

高校で使用した「教科書」または「参考書」があると良い。

履修条件・留意事項等

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 自然と科学						
科目名	基礎化学					ナンバリング	1154
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	藤井 駿吾、佐々木 将太						

授業の位置づけ

初年次教育の一環として化学的知識を学ぶことによって、幅広い教養を身に付けるための科目である。生化学、基礎栄養学などの科目に必要とされる基礎的知識を学ぶ科目である。理学療法学科ではディプロマ・ポリシーの「理学療法を行うための基本的な専門的知識・技術を身につけている」と、作業療法学科では「作業療法を実践するために必要な基本的知識を身につけている」と特に関連がある科目である。

授業の概要

私たちの身近に存在する物質や身の回りで起こる現象が、どのように化学と結びついているのかを理解するために、化学の基礎知識を習得する。
今後専門科目を履修していく上で、化学に関する基礎学力の不足によって支障が生じないように化学の基礎知識を習得する。特に、モル概念、化学反応式の量的関係、濃度等の計算問題をしっかり理解する。

到達目標

1. 原子の構造から、イオン、原子価を理解し、化学結合について説明できる。
2. 化学反応式の表す意味を理解し、反応式の量的関係の計算ができる。
3. 濃度計算ができる。(パーセント濃度、モル濃度)
4. 酸・塩基の定義を理解し、水素イオン濃度とpHの値を求めることができる。
5. 飽和炭化水素、特にアルカンの分子式、示性式、構造式を書くことができる。

授業の方法

パワーポイントによる講義形式で、必要に応じてプリント配布する。
理解度を確認するため、確認テストを実施する。

ICT活用

確認テストや、授業資料の配布にGoogleフォームやGoogle Classroomなどを使用する。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

Googleフォームによる確認テスト時は、回答送信後、得点および誤答に対する解説を返信する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	(佐々木) ・オリエンテーション ・原子の構造について学習する ・電子配置について学習する。	「原子核」、「電子」、「陽子」、「中性子」、「質量数」などの化学用語及び電子配置図について調べておく。(90分)	講義中に出題された問題を、自分の力で再度解答する。電子配置図を正確に書けるようにする。(90分)
担当教員	佐々木 将太		
第2回	(佐々木) ・イオンについて学習する。 ・電子式の書き方について学習する。(有機化学の分野でも使用) ・化学結合について学習する。 (1) イオン結合 (2) 共有結合(同種原子)	イオン結合、共有結合について調べておく。 「電子式」「構造式」の書き方について調べておく。(90分)	「電子式」「構造式」を確実に書くことができる。 化学式の表記の仕方を確実なものにする。(90分)
担当教員	佐々木 将太		
第3回	(佐々木) ・化学結合について学習する。 (3)共有結合(異種原子) ・化学式の読み方について、別紙プリントを配布して学習する。 ・分子量の求め方を学習する。	「共有結合」特に単結合、二重結合について、調べておく。 分子量の求め方を調べておく。(90分)	「共有結合」について、説明できるようにする。化学式が確実に読め、かつ書くことができ,分子量を求めることができる。(90分)
担当教員	佐々木 将太		

第4回	(佐々木) ・物質量(モル)の概念について学習する。 ・物質量(モル)の求め方について学習する。	「アボガドロ数」と「モル」の計算上での関係を調べておく。(90分)	講義で出題された問題を復習することで、考え方、求め方を確実なものにする。(90分)
担当教員	佐々木 将太		
第5回	(佐々木) ・化学反応式の量的関係について学習する。 (化学反応式を使った計算問題を解く)	化学反応式の係数が持つ意味について、計算にどのような使い方をするか確認しておく。(90分)	「モル」「体積」「アボガドロ数」「分子量」の相互関係を確実に理解し、計算で求めることができる。(90分)
担当教員	佐々木 将太		
第6回	(藤井) ・質量パーセント濃度についてしっかり学習する。	質量パーセント濃度の求め方について、高校時の教科書、参考書等で事前に確認しておく。(90分)	講義中に出題された問題や配布プリントを必ず復習し、自力で問題を確実に解くことができる。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		

第7回	(藤井) ・モル濃度についてしっかり学習する。 (1) 固体 (2)液体	モル濃度の求め方について、高校時の教科書、参考書等で事前に確認しておく。(90分)	講義中に出題された問題や配布プリントを必ず復習し、自力で問題を確実に解くことができる。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第8回	(藤井) ・酸と塩基について学習する。 ・中和反応について学習する。	中和滴定を利用して、濃度の求め方を確認しておく。 特に、食酢中の酢酸の定量について確認しておく。(90分)	講義中に出題された問題や配布プリントを必ず復習し、自力で問題を確実に解くことができる。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第9回	(藤井) ・水素イオン濃度について学習する。 ・酸化・還元について学習する。	水素イオン濃度とpHの関係について調べておく。 酸化か還元かの判定方法について事前に調べておく。(90分)	講義中に出題された問題を復習し、pHと水素イオン濃度の関係を理解する。 酸化・還元の判断も確実にできる。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		

第10回	(藤井) ・有機化合物の歴史について学習する。 ・有機化合物(炭化水素化合物)の分類について学習する。 ・有機化合物の表し方(分子式、示性式、構造式)について学習する。	「分子式」「示性式」「構造式」の表し方の違いについて事前に調べておく。(90分)	簡単な有機化合物の「示性式」「構造式」を書くことにより、違いを確認し分類できる。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第11回	(藤井) ・飽和炭化水素のアルカンについて学習する。 (1)アルカンの性質 (2)アルカンの反応 (3)構造異性体	身近に存在する有機化合物である「アルカン」の性質、特徴及び用途について調べておく。(90分)	講義の内容を復習し、特に構造異性体の構造式を確実に書くことができる。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第12回	(藤井) ・IUPAC命名法について学習する。 ・不飽和炭化水素(アルケン)について学習する。 (1)アルケンの性質 (2)アルケンの反応	IUPAC命名法、アルケンの性質、特徴及び付加反応について事前に調べておく。(90分)	IUPAC命名法を用いて確実に物質名を答えることができる。付加反応について理解する。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		

第13回	(藤井) ・アルコールについて学習する。 (1)アルコールの利用方法 (2)アルコールの分類 (3)アルコールの命名法 (4)線描構造式	基本的なアルコールである「メタノール」「エタノール」「プロパノール」について調べておく。(90分)	講義内容を復習し、「アルコールの酸化」「アルコールの命名法」等自分の言葉で説明することができる。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第14回	(藤井) ・芳香族炭化水素について学習する。 (1)歴史 (2)構造異性体・命名法 (3)置換反応	「芳香族炭化水素」の構造の特徴や構造異性体について調べておく。(90分)	講義の中で出題された問題をしっかり復習し、構造異性体、置換反応について、説明することができる。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
第15回	(藤井) ・身の回りに存在する芳香族炭化水素について学習する。	身の回りに存在する代表的な芳香族炭化水素について調べておく。(90分)	生活環境の中に多くの有機化合物が存在することを知ることにより、今後の生活での意識改革に繋がるとよい。(90分)
担当教員	藤井 駿吾		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業中のランダムな回で行う確認テストの合計で評価する。
その他	0	特になし。

教科書

特に指定しない。

参考文献

高校で使用した「教科書」または「参考書」があれば良い。

履修条件・留意事項等

特になし。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	教養科目　自然と科学						
科目名	統計の基礎					ナンバリング	1156
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	武田　裕康						

授業の位置づけ

教養科目のカリキュラムマップの「科学的知識を学ぶことにより、幅広く教養を身につけるための科目である」および、「数理・データサイエンス・AIへの関心を高め、それを適切に理解し活用する基礎的な能力を養う科目である。」と関連する。また、理学療法学専攻のディプロマ・ポロシーの「高度に専門化かつ多様化された医療技術に柔軟に適応できる能力を身につけている。(知識・技能)」、「医療・保健・福祉の多様な問題を総合的に把握し、データを分析し解決できる能力を身につけている。(知識・技能)」、「幅広く教養を高め、豊かな人間性と高い倫理観、社会変化への適応力を持ち、理学療法学の持続的な発展に貢献して社会を支えることができる。(関心・意欲・態度)」と関連する。また作業療法学専攻ののディプロマ・ポロシーの「医療・保健・福祉の多様な問題を総合的に把握し、データを分析し解決できる能力を身につけている。(知識・技能)」と主に関連する。さらに地域未来学科のディプロマ・ポリシーの「地域社会のデジタル化等の変化に適応しながら、地域の特性を踏まえた教育の在り方について考究し、地域の未来を担う人づくりに貢献できる(思考・判断・表現)」と関連する科目である。

授業の概要

主としてネイマン-ピアソン理論に基づき、個々の数量的現象の変動や差異と有意性、および集団の特性と変化の推移を理解する手段として統計学の基本的な知識を身につける。さらに統計手法を利用して様々な自然現象や社会現象を把握する際の留意点を十分に理解したうえで、代表値の求め方や分散の取り扱い、相関関係の検討法、各種検定法の特性などを学び、コンピュータを利用して統計処理するための基本理論を学ぶ。

到達目標

1. データをもとにして統計的な記述を行いその特徴を見出すことができる。
2. 統計的推定の考え方を説明することができる。
3. 統計的検定の考え方を説明することができる。
4. 各種検定法の特性を理解し、データに適した方法を選択できる。
5. 統計検定を正しく行い、適切な検定結果から正しい結論を導くことができる。

授業の方法

パワーポイントと配布印刷物を用いて講義形式ですすめる。
理解度確認テストを実施するとともに、宿題を課す（全15回）。第6回以降の後半は問題解決を通じて能動的に学ぶアクティブ・ラーニング型となる。
フィードバックとして理解度確認テスト・宿題を実施後、解答の解説を行う。

ICT活用

Google Classroomの小テスト機能を用いて練習問題を提供し自主学習を促す。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、理解度確認テスト・宿題を実施後、解答の解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	【記述統計①】データの整理と視覚化をおこなうための度数分布表とヒストグラム、また、データを代表する値である平均値と中央値、最頻値について高校までに学習した内容を確認する。また、統計処理の対象となるデータが4つの尺度（比例尺度、間隔尺度、順序尺度、名義尺度）に分類されることを学ぶ。	教科書1のp14～p27を読んでおくこと。(90分)	配布資料を復習し宿題を行うこと。(90分)
担当教員			
第2回	【記述統計②】データのばらつきを表す指標（散布度）である分散、標準偏差、四分位偏差について高校までに学習した内容を確認し、データの代表値と散布度の表し方を学ぶ。また、確率分布を理解し、二項分布および代表的な分布である正規分布の性質を理解する。	教科書1のp28～p31、p42～p48、p60～p67を読んでおくこと。(90分)	配布資料を復習し宿題を行うこと。(90分)
担当教員			
第3回	【推測統計①】統計的調査を母集団全体に行うことは実用的ではないので、標本を抽出して母集団の性質を推測する。まず母集団が正規分布することを仮定して標本から母数を推定する考え方を学んだのち、正規母集団の分散が既知のときに母平均を区間推定する方法を学ぶ。	教科書1のp84～p89、p96~p98、p100～p102、p106～p109、p112～p117を読んでおくこと。(90分)	配布資料を復習し宿題を行うこと。(90分)
担当教員			

第4回	【推測統計②】正規分布する母集団から標本抽出し、母分散を区間推定する方法を学ぶ。また、正規分布するが分散が未知の母集団、さらには分布も分散も未知の母集団から標本抽出し、母平均を区間推定する方法を学ぶ。これらの理解に必要な自由度、中心極限定理、t分布、カイ二乗分布を学ぶ。	教科書1のp94、p133～136、p71～p73、p96～p98、p118～p128、p68～p70を読んでおくこと。(90分)	配布資料を復習し宿題を行うこと。(90分)
担当教員			
第5回	【推測統計③】統計的検定の基本的手順を習得し、検定における「帰無仮説」「危険率」「棄却」等の考え方を理解する。あわせて、片側検定、両側検定の使い分けや判定の誤り(第1種の過誤、第2種の過誤)を学ぶ。	教科書1のp138～p154を読んでおくこと。(90分)	配布資料を復習し宿題を行うこと。(90分)
担当教員			
第6回	【実践編①】関連2群の差の検定法として「対応あるt検定」「ウィルコクソン符号付順位和検定」を学ぶ。これは同じ個体内での変化など、関連のある2つの量に差があるかどうかを判定できる。2つの検定のうちどれを用いるかは正規性の有無で判断するので、正規性の検定も習得する。	教科書2のp48～p51、p101～p110を読んでおくこと。(90分)	配布資料を復習し宿題を行うこと。(90分)
担当教員			

第7回	【実践編②】独立2群の差の検定法として「スチューデントのt検定」「ウェルチのt検定」「マン・ホイットニー検定」を学ぶ。これらの検定のうちどれを用いるかは正規性の検定、等分散性の検定により判断する。なお、等分散性の検定に必要なF分布についても紹介する。	教科書1のp74～p76、p167～p170 教科書2のp81～99を読んでおくこと。(90分)	配布資料を復習し宿題を行うこと。(90分)
担当教員			
第8回	【実践編③】独立な多群（3群以上）の差を検定する方法として「一元配置分散分析」を分散分析の原理の基本とともに学ぶ。また、正規性や多群の等分散性がないときに用いる「クラスカル・ワーリス検定」、多群の等分散性の検定である「バートレット検定」を学ぶ。	教科書1のp192～p206 教科書2のp111～p124 を読んでおくこと。(90分)	配布資料を復習し宿題を行うこと。(90分)
担当教員			
第9回	【実践編④】関連ある多群の差を検定する「重複（または反復）測定一元配置分散分析」を紹介する。また、2要因を同時に分析する「二元配置分散分析」を学ぶ。ここでは2要因の組合せに対してデータが1つの場合に用いる「繰り返しのない二元配置分散分析」「フリードマン検定」を学ぶ。	教科書1のp207～p213 教科書2のp125～p130、p139～p148を読んでおくこと。(90分)	配布資料を復習し宿題を行うこと。(90分)
担当教員			

第10回	【実践編⑤】分散分析では多群のどこかに差があるかを検定するが、どの群とどの群に差があるかはわからない。これを明らかにする検定が多重比較である。ここではその概念を学び様々な多重比較法を紹介する。	教科書2のp165～p195が範囲だが、このうちp165、p168～p172を読んでおくこと。(90分)	配布資料を復習し宿題を行うこと。(90分)
担当教員			
第11回	【実践編⑥】2要因の組合せに対してデータが複数存在する場合に用いる「繰り返しのある二元配置分散分析」について学ぶ。またここで得られる2要因の絡みあいの指標＝「交互作用」の解釈も学ぶ。さらに、「重複測定二元配置分散分析」についても紹介する。	教科書1のp218～p226 教科書2のp149～p163を読んでおくこと。(90分)	配布資料を復習し宿題を行うこと。(90分)
担当教員			
第12回	【実践編⑦】2つの変量の間に相関関係があるかどうかを調べる「ピアソンの相関係数の検定」「スピアマンの順位相関係数検定」を学び、ここで得られる相関係数の意味を学ぶ。また、回帰分析のうち単回帰分析について学ぶ。	教科書1のp34～p40、p172～p184 教科書2のp197～p218を読んでおくこと。(90分)	配布資料を復習し宿題を行うこと。(90分)
担当教員			

第13回	【実践編⑧】「2×2分割表」について学ぶ。これは2つの名義尺度の変数があり、各変数が2つの値しかとらないとき、変数間の関連の有無を調べる検定法である。ここでは、「カイ2乗独立性の検定」、「フィッシャーの直接確率計算法」、「マクニマー法」について学ぶ。	教科書2のp239～p253を読んでおくこと。(90分)	配布資料を復習し宿題を行うこと。(90分)
担当教員			
第14回	【実践編⑨】「m×n分割表」について学ぶ。これは2つの名義尺度か順序尺度の変数があり、少なくとも1つの変数が3つ以上の値をとるとき、変数間の関連の有無を調べる検定法である。ここでは「カイ2乗独立性の検定」等について学ぶ。	教科書2のp259～p276を読んでおくこと。(90分)	配布資料を復習し宿題を行うこと。(90分)
担当教員			
第15回	【実践編⑩】実践編の総まとめとして、調査したいデータに対してどの検定を選択したらよいかを習得する。 【番外編】統計的検定の問題点について考察する。効果の大きさをあらわす統計的指標である効果量について簡単に紹介する。	教科書2でこれまで行った検定法を復習しておくこと。(90分)	配布資料を復習し宿題を行うこと。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	50	各講義中に提出する理解度確認テストの提出(15回)
その他	50	各回ごとの宿題の提出(15回)

教科書

1. 統計解析がわかる／涌井良幸, 涌井貞美／技術評論社
2. 4steps エクセル統計(第5版)／柳井久江／オーエムエス出版

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

特になし

備考欄

特になし

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	教養科目　自然と科学						
科目名	数理・データサイエンス・AI入門					ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	1
担当教員	松岡　審爾						

授業の位置づけ

数理・データサイエンス・AIへの関心を高め、それを適切に理解し活用する基礎的な能力を養うための科目である。また、理学療法学専攻のディプロマ・ポリシー「医療・保健・福祉の多様な問題を総合的に把握し、データを分析し解決できる能力を身につけている」と関係がある科目である。また、作業学療法学専攻のディプロマ・ポリシー「医療・保健・福祉の多様な問題を総合的に把握し、データを分析し解決できる能力を身につけている。」「科学的根拠に基づいた作業療法の実践のために必要な問題探求力と問題解決思考を身につけている。」と特に関係がある科目である。看護学科のディプロマ・ポリシー「看護学の本質を理解するために必要な、文理横断的かつ学際的な知識と論理的な思考力を有し、看護を取り巻く状況の変化に柔軟に対応できる。」と特に関係があり、「グローバル化の進展を視野に入れつつ、科学的思考と創造的思考で生涯にわたって看護学と医療保健の質向上に貢献できる。」と関係がある科目である。地域未来学科の「地域社会のデジタル化等の変化に適応しながら、地域の特性を踏まえた教育の在り方について考究し、地域の未来を担う人づくりに貢献できる」と特に関係がある科目である。国際コミュニケーション学科のディプロマ・ポリシー「北海道、日本及び世界諸地域の課題に対応できる情報処理や分析の能力、論理的・批判的な思考や判断をする能力を身につけている」と関係がある科目である。「数理・データサイエンス・AI実践」につながる科目である。

授業の概要

ICT(情報通信技術)の進歩によってビッグデータをはじめとする様々なデータから、統計、科学的手法、人口知能（AI）を駆使して価値を引き出すデータサイエンスが求められている。この授業ではデータサイエンスの概略や代表的な数理的手法、なかでもAIのさまざまな手法や活用事例を学ぶ。さらに、データやAIの利活用において留意するべき事項も学習する。

到達目標

数理・データサイエンス・AIが、現在進行中の社会変化に深く寄与し、生活に影響を与えていることを説明できる。
数理・データサイエンス・AIが日常生活や社会の課題を解決するうえで有用であると同時に限界もあることについて説明できる。
数理・データサイエンス・AIが適用されることにより様々な領域であらたな価値がうみだされている実例をあげることができる。
数理・データサイエンス・AIを活用するあたって留意すべき事（ELSI、個人情報保護、データを扱う上での倫理）について説明できる。
実際のデータが与えられたとき、そのデータの全体像をよみとり、その特徴を可視化するための手法を説明することができる。

授業の方法

パワーポイント等を用いて講義形式ですすめる。Google Formを用いて意見を出し合う（第7回、第8回）。

ICT活用

Google Formのテスト作成機能を用いて、宿題を出題する（全8回）。Google Formを用いて意見を出し合う（第7回、第8回）。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして宿題の正解を表示するとともに、宿題と同時に提出された質問事項に答える。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	【データ・AI利活用により社会で起きている変化および最新動向】ICT(情報通信技術)の進歩によるビッグデータの集積やIoTの登場、およびAI（(Artificial Intelligence：人工知能)の技術の発達、それらがもたらすSociety 5.0の社会をイメージできるようにする。【社会で活用されているデータ】データの種類、および社会でどのようにデータが活用されているかを学ぶ。【データ・AIの活用領域】AIとはなにか、AIの社会における利活用事例を学ぶ。。【生成AIの活用の留意点】近年急速に発展した生成AIの特徴、弱点、利用にあたって留意すべき点を概説する。	ビッグデータ、IoT、Society 5.0、生成AIについて調べておく(90分)。	提示資料を復習し宿題を行う。(90分)
担当教員			
第2回	【実データの取得とデータ分析のプロセス】データ分析のプロセスを概説したのち、外部団体（e-Stat等）の実データをインターネットから取得する方法、実データの加工解析の概要を学ぶ。【データの特徴を表す方法】データの分布(ヒストグラム)と代表値、データのばらつきについて概説する。2変数の関係を調べるための方法として、散布図からわかること、および相関と因果関係について学ぶ。データのグラフによる表現について学ぶ。	データの特徴を表す方法および2変数の関係を調べる方法について調べておく(90分)。	提示資料を復習し宿題を行う。(90分)
担当教員			
第3回	【機械学習における学習方法】AIの分析で用いられる機械学習の3つの学習方法（教師あり、教師なし、強化学習）を理解する。 【AIの手法1：教師あり機械学習（回帰）】このうち教師あり機械学習の手法には回帰と分類があることを学ぶ。この中でまず回帰分析とそれらの応用事例を学ぶ。	機械学習とその学習方法について調べておく。また、このうち教師あり機械学習の回帰について調べておく(90分)。	提示資料を復習し宿題を行う。(90分)
担当教員			

第4回	【AIの手法2：教師あり学習（分類）】 教師あり機械学習の分類を行う手法のひとつとしてよく用いられるロジスティック回帰分析および決定木分析の概略を理解する。機械学習の分類における結果の検証方法を学ぶ。AIで問題となる過学習について理解する。	教師あり機械学習の分類、特にロジスティック回帰分析および決定木分析について調べておく(90分)。	提示資料を復習し宿題を行う。(90分)
担当教員			
第5回	【AIの手法3 ：教師なし学習】 教師なし機械学習の手法のうち、クラスタリング、アソシエーション分析(＝連関分析)について学ぶ。クラスタリングはデータを似たもの同士にグループ分けする手法であり、ここではk-means法を紹介する。アソシエーション分析は同時に購入される商品セットやその確率を算出してマーケティング施策に活かすことができる手法である。 【AIの手法4 ：ニューラルネットワーク】 ニューラルネットワーク、ディープラーニングの概略を学ぶ。ディープラーニングによる画像認識の概略を理解する。	教師なし機械学習のクラスタリング、アソシエーション分析およびニューラルネットワークについて調べておく(90分)。	提示資料を復習し宿題を行う。(90分)
担当教員			
第6回	【社会におけるAIの利活用の現場】 ロボティクス、生成AI、データサイエンスの3つの視点から社会におけるAI利活用の現場レベルの事例を紹介する。その中で共通の重要事項である【データの有用性×人の価値観】のアプローチについて学ぶ。 【実データを用いた解析と結果の共有・伝達方法】 データの共有・伝達に関して、ある企業のクラウドデータプラットフォームの活用事例を用いてデータ解析、共有、伝達の流れを紹介する。 【データ・AI利活用の最新動向】 国内・国外それぞれの最新のAI利活用事例を解説する中で、これからの社会の変化についての予測視点の提供を行う。 （ゲスト講師：山本光喜EZOAI代表）	AIが社会において利活用されている例を調べておく。また、クラウドデータプラットフォームとはなにかを調べておく(90分)	提示資料を復習し宿題を行う。(90分)
担当教員			

第7回	【データを守るうえでの留意事項－情報セキュリティ・情報倫理】情報化社会におけるデータの守り方である情報セキュリティ、個人情報の保護、情報を扱う上での法規や倫理について理解する 【データ・AIを扱う上での留意事項1－ELSI、AIの公平性・平等性】すべての科学・技術に関する普遍的考え方であるELSI（Ethical：倫理的、Legal：法的、Social Issues：社会的課題）について学ぶ。公平性、平等性を疎外するバイアスとはなにか、どのようなバイアスがありどのような問題が生じているのかについて学ぶ。	科学・技術に関する普遍的考え方であるELSI、AI利用における公平性、平等性を疎外するバイアスについて調べておく(90分)。	提示資料を復習し宿題を行う。(90分)
担当教員			
第8回	【データ・AIを扱う上での留意事項2ーAIの透明性・説明可能性、AIに関する社会的課題】AIの透明性・説明可能性がなぜ必要なのか、それを実現するための技術などについて学ぶ。また、AIに関する様々な社会的課題（AIにより人間が支配される可能性、人間の仕事の激減、AIによるトラブルと責任の所在、ビッグデータとプライバシー、AIの創作物に対する著作権）について学ぶ。	AI技術の発展がもたらすであろう様々な社会的課題について調べておく(90分)。	授業で行った全範囲について復習し宿題を行う。(90分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし

定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	宿題の提出と授業内における提出ファイルにより評価する。
その他	0	なし

教科書

なし

参考文献

AIリテラシーの教科書／浅岡伴夫他／東京電機大学出版局
Python3年生機械学習のしくみ／森巧尚／翔泳社
Q&A AIの法務と倫理／古川直裕他／中央経済社

履修条件・留意事項等

なし
備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	教養科目　自然と科学						
科目名	数理・データサイエンス・AI実践					ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	1
担当教員	松岡　審爾						

授業の位置づけ

数理・データサイエンス・AIへの関心を高め、それを適切に理解し活用する基礎的な能力を養うための科目である。理学療法学専攻のディプロマ・ポリシー「医療・保健・福祉の多様な問題を総合的に把握し、データを分析し解決できる能力を身につけている」と関係がある科目である。作業学療法学専攻のディプロマ・ポリシー「医療・保健・福祉の多様な問題を総合的に把握し、データを分析し解決できる能力を身につけている。」「科学的根拠に基づいた作業療法の実践のために必要な問題探求力と問題解決思考を身につけている。」と特に関係がある科目である。看護学科のディプロマ・ポリシー「看護学の本質を理解するために必要な、文理横断的かつ学際的な知識と論理的な思考力を有し、看護を取り巻く状況の変化に柔軟に対応できる。」と特に関係があり、「グローバル化の進展を視野に入れつつ、科学的思考と創造的思考で生涯にわたって看護学と医療保健の質向上に貢献できる。」と関係がある科目である。地域未来学科の「地域社会のデジタル化等の変化に適応しながら、地域の特性を踏まえた教育の在り方について考究し、地域の未来を担う人づくりに貢献できる」と特に関係がある科目である。国際コミュニケーション学科のディプロマ・ポリシー「北海道、日本及び世界諸地域の課題に対応できる情報処理や分析の能力、論理的・批判的な思考や判断をする能力を身につけている」と関係がある科目である。

授業の概要

表計算ソフトやプログラミング言語であるPythonを用いて、インターネットから情報を取得してその特徴をとらえる方法、およびデータサイエンスで用いられるAIの手法を駆使してデータを分析する方法を習得する。

到達目標

インターネットから取得したデータを分析できる形に整えることができる。
データを分析できる形に整えることができる。
データの基本統計量の計算や可視化を行うことによりデータを読みとることができる。
データの特徴を説明することができる。
任意のデータファイルを読み込み、機械学習の教師あり学習の回帰、分類の手法でデータを分析することができる。

授業の方法

各人がパソコンを操作してExcelやPythonを実際に動かしながら学習してゆく（全8回）。説明部分はパワーポイント等を用いて講義形式ですすめる。

ICT活用

Google Formのテスト作成機能を用いて、宿題を出題する（全8回）。パソコンを用いた演習を行う（全8回）。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして宿題の正解を表示するとともに、宿題と同時に提出された質問事項に答える。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	【データを扱う方法】インターネットから取得されたデータを分析できる形に整える方法を習得する。 【データを読む方法】データの特徴を得るために表計算ソフトの分析ツールを用いて基本統計量（代表値の計算、データのばらつき（分散、標準偏差））を実際に計算する。データの分布を表すヒストグラムの作成法を習得する。	Excelで基本統計量を求める方法を調べておく(90分)。	提示資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第2回	【表計算ソフトを用いたデータの可視化による説明】グラフによるデータの表現を概観する。特に2変数のデータの間の関係を調べるために、表計算ソフトを用いた散布図の作成、相関係数の計算、および散布図から単回帰式を求める方法を習得する。また、分類の様子を概観するための層別散布図の作成方法を習得する。 【クロス集計】ピボットテーブルを活用してクロス集計を行う方法を習得する。	Excelによる散布図の作成、ピボットテーブルの作成方法を調べておく(90分)。	提示資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第3回	【AI開発を行う道具・Python入門】Google Colaboratoryを用いてプログラム言語であるPythonを実行する方法を習得する。 【プログラミングの基本1】Python言語を用いて、プログラミングの基本である3つの処理（順次処理、条件分岐、反復処理）のうち順次処理、条件分岐を体験する。	プログラミングの基本のうち順次処理、条件分岐について調べておく(90分)。	提示資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			

第4回	【プログラミングの基本2】Python言語を用いて、プログラミングの基本である3つの処理（順次処理、条件分岐、反復処理）のうち反復処理を体験する。 【Google Colaboratory上でのファイル読み込み】Google ColaboratoryにExcel形式やcsv形式のファイルを読み込みデータを使用できるようにする方法を習得する。 【Pythonを用いてデータを読み説明する方法】Pythonを用いた代表値の計算、データの分布やばらつき、2変数の相関を調べる方法を習得する。Python用のMatplotlibというライブラリーを用いてデータの可視化の方法を習得する。	プログラミングの基本のうち反復処理について調べておく(90分)。	提示資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第5回	【機械学習 教師あり学習（回帰）】回帰分析の概要を復習したのち重回帰において説明変数が量的変数の場合に限らず説明変数にダミー変数を含む場合の意味について学習する。表計算ソフトの分析ツールやPythonを用いて実際に回帰分析（単回帰、重回帰）を行う方法を習得するとともに、その活用法を学習する。	回帰分析について調べておく(90分)。	提示資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第6回	【機械学習 教師あり学習（分類）】 Pythonのscikit-learnというライブラリーを用いて、分類を行うロジスティック回帰分析、決定木分析、ランダムフォレストなどの特徴を理解し、それらの実装を体験する。	機械学習における分類の手法について調べておく(90分)。	提示資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			

第7回	【機械学習 教師なし学習】多くの変数を少数の合成変数にまとめる手法である主成分分析について理解し、Pythonのscikit-learnを用いて主成分分析後の分類（ロジスティック回帰など）を体験する。また、k-means法によるクラスタリングを体験する。 【ニューラルネットワークを体験する】ニューラルネットワーク、ディープラーニングの概要を復習したのち、さらに詳細な理解をするためにA Neural Network Playgroundを用いてニューラルネットワークにおける隠れ層の意味、活性化関数、過学習と正則化、ハイパーパラメータについて学習する。	主成分分析およびクラスタリング手法であるk-means法について調べておく(90分)。	提示資料を復習し宿題を行う(90分)。
担当教員			
第8回	【Pythonによるニューラルネットワークの実装】PythonのKerasというライブラリーを用いてニューラルネットワークを実装する方法を習得する。 【データの分析実習】これまでに習得した機械学習の手法を用いてデータを分析する実習を行う。	教師あり学習における分類の各手法の特徴およびニューラルネットワークにおける隠れ層の意味、活性化関数、過学習と正則化、ハイパーパラメータについてこれまで習ったことを復習しておく。	授業で行った全範囲について復習し宿題を行う。(90分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし

定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	宿題の提出と授業内における提出ファイルにより評価する。
その他	0	なし

教科書

なし

参考文献

AIリテラシーの教科書／浅岡伴夫他／東京電機大学出版局
Python3年生機械学習のしくみ／森巧尚／翔泳社
Q&A AIの法務と倫理／古川直裕他／中央経済社

履修条件・留意事項等

CL教室にてGoogleアカウントでログインができるようにID、パスワードがわかるようにしておいて下さい。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	教養科目　自然と科学						
科目名	情報処理(1組)					ナンバリング	1158
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	稲津　正巳						

授業の位置づけ

初年次教育の一環として、大学の学修や社会で必要なスキルである情報リテラシーを修得する科目である。また、国際教養学科と国際コミュニケーション学科のディプロマ・ポリシー「北海道、日本及び世界諸地域の課題に対応できる情報処理や分析の能力、論理的・批判的な思考や判断をする能力を身につけている。」と特に関係がある科目である。地域未来学科の「地域社会のデジタル化等の変化に適応しながら、地域の特性を踏まえた教育の在り方について考究し、地域の未来を担う人づくりに貢献できる」と特に関係があり、「幅広い視点から地域課題を発見し、課題解決に向けて主体的に行動でき、かつ、地域において協働できる人的資源の開発や組織体制の構築に貢献できる」とも関係がある科目である。

授業の概要

本科目では、コンピュータを用いて文書作成、表計算、プレゼンテーションを行うために必要な基本操作を学ぶ。また、コンピュータのセキュリティ対策方法、情報モラルにもとづくインターネットの利用について習得する。コンピュータを使うためのスキルを身に付けるだけでなく、コンピュータに関する諸問題についても学ぶ。

到達目標

1. ワープロソフトWordを用いて表、図なども挿入されたドキュメント作成を行なうことにより情報のアウトプットができる。
2. 表計算ソフトExcelを用いて基本的な計算や関数の使用、グラフ作成、データベースの操作を行うことができる。
3. ウェブサイトからデータを取得し、Excelを用いて情報の加工や分析ができる。
4、プレゼンテーションソフトPowerPointを用いて、広く情報を伝えるためのプレゼンテーションを作成できる。
5. コンピュータ等のセキュリティおよび情報モラルを念頭において情報を運用することができる。

授業の方法

Wordを用いたレポート等作成、Powerpointを用いたプレゼンテーション技法、Excelを用いた分析については各人がパソコンを操作して習得する。情報の探索、データの分析法、セキュリティと情報モラルに関する内容はパワーポイントを用いて講義形式で行う。これらのOfficeソフトの操作を理解するために、教科書会社が提供するeラーニングシステム（NESS）により各自が主体的に確認テスト問題を行う（第3回～第11回、第13回、第14回）。

ICT活用

教科書に付属してアカウントを得られるe-ラーニングシステム（NESS）を用いて練習問題を提供し、授業時間外における自主学習を促す。また、教科書会社が提供するOffice2021のリファレンス動画サイトを用いて基本的な操作の自主学習を促す。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

eラーニングシステム（NESS）により確認テストの結果がすぐに表示されフィードバックされる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】≪Word≫Wordの基本的操作として、起動、画面構成、リボンを概観し、文書の新規作成や保存方法を習得する(§2-STEP1のLesson1)。また、文字の変換や記号、特殊文字、読みが不明の漢字の入力方法を再確認する(§2-STEP1のLesson2) 【セキュリティと情報モラル】コンピュータウィルス感染予防技術についての知識を得る(§5-STEP1のLesson1)。コンピュータウィルス感染予防の心構えとスパイウェアについての知識を得る(§5-STEP1のLesson2)。	シラバスを読み、教科書のp30～p47, p250～p257を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。また、タッチタイピングの練習を行う。(90分)
担当教員			
第2回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】≪Word≫Wordの基本的操作として文字の修正・範囲指定・変換、文字の変更、文字の移動・複写方法を習得する(§2-STEP1のLesson3)【セキュリティと情報モラル】不正アクセスを防ぐ技術としてのcookie, パスワードの管理を習得する。また、不正アクセス法について学ぶ。ソーシャルエンジニアリングとフィッシング詐欺対策の知識を得る(§5-STEP1のLesson3)。	教科書のp47下～p59,p258～p267を読んでおく。不正アクセス禁止法について調べておく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。(90分)
担当教員			
第3回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】≪Word≫チラシ作成を例として文字書式の設定方法、インデント、タブ設定を習得する(§2-STEP2のLesson1)。【セキュリティと情報モラル】著作権に違反しないための注意点(§5-STEP2のLesson2)および個人情報の漏洩対策を学ぶ(§5-STEP2のLesson3)。	教科書のp60～p67上半分, p271～p275を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。NESSの§2Word-STEP2-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			

第4回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】≪Word≫チラシ作成を例として、均等割り付け、表の作成方法、ワードアートの挿入方法を習得する（§2-STEP2のLesson1）。	教科書のp67下半分～p75上半分を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。NESSの§2Word-STEP2-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			
第5回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】≪Word≫チラシ作成を例として、画像や図形の挿入、ページ罫線の作成、印刷の方法を習得する（§2-STEP2のLesson1）。レポート作成に必要なページ設定、表紙の作成法、ページ番号、Excelグラフ、図表番号の挿入について習得する（§2-STEP2のLesson2）	教科書のp75下半分～p90を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。教科書のp80練習7を行う。NESSの§2Word-STEP2-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			
第6回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】≪Word≫レポート作成に必要な、脚注の挿入、見出し作成、文章校正機能について習得する（§2-STEP2のLesson2）。 【情報の分析評価】≪Excel≫表計算ソフトの概略を理解しExcelのファイル操作を習得する（§3-STEP1のLesson1）	教科書のp91～p97, p100～p106を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。教科書のp98練習8を行う。NESSの§2Word-STEP2-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			

第7回	【情報の分析評価】≪Excel≫データの表示設定（文字・表示形式、罫線の設定、行の高さ・列幅の変更）を習得する（§3-STEP2のLesson1）。	教科書のp107～p121を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。教科書のp122練習9を行う。NESSの§2Word-STEP2-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			
第8回	【情報の分析評価】≪Excel≫印刷手法（改ページプレビュー、基本的な印刷、印刷イメージの確認、印刷タイトル)を習得する（§3-STEP2のLesson2）。数式の入力方法・コピー、合計の計算を習得する（§3-STEP2のLesson3）。 §2Word-Section2の試験(20問)を実施する。	教科書のp123～p138を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。教科書のp137練習12を行う。NESSの§3Excel-STEP3-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			
第9回	【情報の分析評価】≪Excel≫相対参照と絶対参照の使い分け、よく使用する関数の利用法、数学／三角関数を習得する。また、条件に応じて処理を変えるIF関数,ネストを習得する（§3-STEP2のLesson3）。	教科書のp139～p152を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。教科書のp152練習16を行う。NESSの§3Excel-STEP3-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			

第10回	【情報の分析評価】≪Excel≫あるデータに別のデータ列を結合するVLOOKUP関数を習得する(教科書にはない)。グラフの要素、縦棒グラフおよび円グラフの作成法、レーダーチャートの作成、グラフの編集、複合グラフの作成、グラフの印刷方法を習得する(§3-STEP3のLesson1,2)。	教科書のp153～p176を読んでおく。VLOOKUP関数について調べておく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。教科書のp163練習17, p169練習18, p173練習20を行う。NESSの§3Excel-STEP3-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			
第11回	【データの分析演習】≪Excel≫ウェブサイトからデータを取得する方法を学ぶ。また、そこで得られたデータを加工しデータを分析する方法を学ぶ。(教科書にはない)。 【データベース】≪Excel≫データベース機能を理解し、基本的な操作である並べ替え、オートフィルターによる抽出と並べ替えを修得する。(教科書にはない)。	データベースについて調べておく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。NESSの§3Excel-STEP3-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			
第12回	【データベース】≪Excel≫データベース機能における数値フィルター、テキストフィルター、トップテン機能を修得する。 【ピボットテーブル】≪Excel≫データベースから集計表を作成できるピボットテーブルを修得する。 §3 Excel-Section3(STEP2,STEP3合同20問)の試験を実施する。	データベース、ピボットテーブルについて調べておく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。(90分)
担当教員			

第13回	【情報のアウトプット・プレゼンテーション技法】≪PowerPoint≫プレゼンテーションの基本とPowerPointの画面構成（§4-STEP1）、スライドの作成、コピーや移動方法、編集方法を習得する。また、ワードアートの作成法、図解を用いた説明に適したSmartArtの作成法、画像の挿入方法を習得する（§4-STEP2のLesson1）。	教科書のp178, p181, p186～p210を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。NESSの§4Powerpoint-STEP2-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			
第14回	【情報のアウトプット・プレゼンテーション技法】≪PowerPoint≫Excelの表やグラフを挿入し編集する方法を習得する。図形の作成方法を習得する。（§4-STEP2のLesson1）。スライドショーにおける画面切り替え効果、文字に対するアニメーション効果の設定を習得する。（§4-STEP2のLesson2）SmartArtと図形に対するアニメーション効果の設定を習得する。スライドショーの実行操作を習得する（§4-STEP2のLesson2）。	教科書のp211～p234を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。教科書のp220練習22, p234練習23を行う。NESSの§4Powerpoint-STEP2-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			
第15回	【情報のアウトプット・プレゼンテーション技法】≪PowerPoint≫発表の準備に関する機能として、ノートの入力、スライド印刷、リハーサル機能の操作方法を習得する（§4-STEP3のLesson1）。発表時の服装、態度、話し方について学ぶ（§4-STEP3のLesson2）。 §4 PowerPiont-STEP2の試験（10問）を実施する。	教科書のp235～p248を読んでおく。(90分)	これまでの操作を復習し教科書のp182～p185を読んでおく。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業内で実施する試験と各回の学習状況により評価する。
その他	0	なし

教科書

イチからしっかり学ぶ！Office基礎と情報モラルMicrosoft365・Ofice2021対応／ノア出版

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

教科書は必ず北海道文教大学のキャンパスショップで購入してください（キャンパスショップのネット販売もしくは学内の売場）。やむを得ずネット通販で購入の場合は必ず新品を購入してください。メルカリ等中古品の購入および未購入の場合は試験サイトへのアクセス権を発行できず試験を受験できないため単位は取得できません。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	教養科目　自然と科学						
科目名	情報処理(2組)					ナンバリング	1158
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	常見　裕子						

授業の位置づけ

初年次教育の一環として、大学の学修や社会で必要なスキルである情報リテラシーを修得する科目である。また、国際教養学科と国際コミュニケーション学科のディプロマ・ポリシー「北海道、日本及び世界諸地域の課題に対応できる情報処理や分析の能力、論理的・批判的な思考や判断をする能力を身につけている。」と特に関係がある科目である。地域未来学科の「地域社会のデジタル化等の変化に適応しながら、地域の特性を踏まえた教育の在り方について考究し、地域の未来を担う人づくりに貢献できる」と特に関係があり、「幅広い視点から地域課題を発見し、課題解決に向けて主体的に行動でき、かつ、地域において協働できる人的資源の開発や組織体制の構築に貢献できる」とも関係がある科目である。

授業の概要

本科目では、コンピュータを用いて文書作成、表計算、プレゼンテーションを行うために必要な基本操作を学ぶ。また、コンピュータのセキュリティ対策方法、情報モラルにもとづくインターネットの利用について習得する。コンピュータを使うためのスキルを身に付けるだけでなく、コンピュータに関する諸問題についても学ぶ。

到達目標

1. ワープロソフトWordを用いて表、図なども挿入されたドキュメント作成を行なうことにより情報のアウトプットができる。
2. 表計算ソフトExcelを用いて基本的な計算や関数の使用、グラフ作成、データベースの操作を行うことができる。
3. ウェブサイトからデータを取得し、Excelを用いて情報の加工や分析ができる。
4、プレゼンテーションソフトPowerPointを用いて、広く情報を伝えるためのプレゼンテーションを作成できる。
5. コンピュータ等のセキュリティおよび情報モラルを念頭において情報を運用することができる。

授業の方法

Wordを用いたレポート等作成、Powerpointを用いたプレゼンテーション技法、Excelを用いた分析については各人がパソコンを操作して習得する。情報の探索、データの分析法、セキュリティと情報モラルに関する内容はパワーポイントを用いて講義形式で行う。これらのOfficeソフトの操作を理解するために、教科書会社が提供するeラーニングシステム（NESS）により各自が主体的に確認テスト問題を行う（第3回～第11回、第13回、第14回）。

ICT活用

教科書に付属してアカウントを得られるe-ラーニングシステム（NESS）を用いて練習問題を提供し、授業時間外における自主学習を促す。また、教科書会社が提供するOffice2021のリファレンス動画サイトを用いて基本的な操作の自主学習を促す。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

eラーニングシステム（NESS）により確認テストの結果がすぐに表示されフィードバックされる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】≪Word≫Wordの基本的操作として、起動、画面構成、リボンを概観し、文書の新規作成や保存方法を習得する(§2-STEP1のLesson1)。また、文字の変換や記号、特殊文字、読みが不明の漢字の入力方法を再確認する(§2-STEP1のLesson2) 【セキュリティと情報モラル】コンピュータウィルス感染予防技術についての知識を得る(§5-STEP1のLesson1)。コンピュータウィルス感染予防の心構えとスパイウェアについての知識を得る(§5-STEP1のLesson2)。	シラバスを読み、教科書のp30～p47, p250～p257を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。また、タッチタイピングの練習を行う。(90分)
担当教員			
第2回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】≪Word≫Wordの基本的操作として文字の修正・範囲指定・変換、文字の変更、文字の移動・複写方法を習得する(§2-STEP1のLesson3)【セキュリティと情報モラル】不正アクセスを防ぐ技術としてのcookie, パスワードの管理を習得する。また、不正アクセス法について学ぶ。ソーシャルエンジニアリングとフィッシング詐欺対策の知識を得る(§5-STEP1のLesson3)。	教科書のp47下～p59,p258～p267を読んでおく。不正アクセス禁止法について調べておく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。(90分)
担当教員			
第3回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】≪Word≫チラシ作成を例として文字書式の設定方法、インデント、タブ設定を習得する(§2-STEP2のLesson1)。【セキュリティと情報モラル】著作権に違反しないための注意点(§5-STEP2のLesson2)および個人情報の漏洩対策を学ぶ(§5-STEP2のLesson3)。	教科書のp60～p67上半分, p271～p275を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。NESSの§2Word-STEP2-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			

第4回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】≪Word≫チラシ作成を例として、均等割り付け、表の作成方法、ワードアートの挿入方法を習得する（§2-STEP2のLesson1）。	教科書のp67下半分～p75上半分を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。NESSの§2Word-STEP2-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			
第5回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】≪Word≫チラシ作成を例として、画像や図形の挿入、ページ罫線の作成、印刷の方法を習得する（§2-STEP2のLesson1）。レポート作成に必要なページ設定、表紙の作成法、ページ番号、Excelグラフ、図表番号の挿入について習得する（§2-STEP2のLesson2）	教科書のp75下半分～p90を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。教科書のp80練習7を行う。NESSの§2Word-STEP2-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			
第6回	【情報のアウトプット・レポート等作成技術】≪Word≫レポート作成に必要な、脚注の挿入、見出し作成、文章校正機能について習得する（§2-STEP2のLesson2）。 【情報の分析評価】≪Excel≫表計算ソフトの概略を理解しExcelのファイル操作を習得する（§3-STEP1のLesson1）	教科書のp91～p97, p100～p106を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。教科書のp98練習8を行う。NESSの§2Word-STEP2-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			

第7回	【情報の分析評価】≪Excel≫データの表示設定（文字・表示形式、罫線の設定、行の高さ・列幅の変更）を習得する（§3-STEP2のLesson1）。	教科書のp107～p121を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。教科書のp122練習9を行う。NESSの§2Word-STEP2-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			
第8回	【情報の分析評価】≪Excel≫印刷手法（改ページプレビュー、基本的な印刷、印刷イメージの確認、印刷タイトル)を習得する（§3-STEP2のLesson2）。数式の入力方法・コピー、合計の計算を習得する（§3-STEP2のLesson3）。 §2Word-Section2の試験(20問)を実施する。	教科書のp123～p138を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。教科書のp137練習12を行う。NESSの§3Excel-STEP3-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			
第9回	【情報の分析評価】≪Excel≫相対参照と絶対参照の使い分け、よく使用する関数の利用法、数学／三角関数を習得する。また、条件に応じて処理を変えるIF関数,ネストを習得する（§3-STEP2のLesson3）。	教科書のp139～p152を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。教科書のp152練習16を行う。NESSの§3Excel-STEP3-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			

第10回	【情報の分析評価】≪Excel≫あるデータに別のデータ列を結合するVLOOKUP関数を習得する(教科書にはない)。グラフの要素、縦棒グラフおよび円グラフの作成法、レーダーチャートの作成、グラフの編集、複合グラフの作成、グラフの印刷方法を習得する(§3-STEP3のLesson1,2)。	教科書のp153～p176を読んでおく。VLOOKUP関数について調べておく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。教科書のp163練習17, p169練習18, p173練習20を行う。NESSの§3Excel-STEP3-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			
第11回	【データの分析演習】≪Excel≫ウェブサイトからデータを取得する方法を学ぶ。また、そこで得られたデータを加工しデータを分析する方法を学ぶ。(教科書にはない)。 【データベース】≪Excel≫データベース機能を理解し、基本的な操作である並べ替え、オートフィルターによる抽出と並べ替えを修得する。(教科書にはない)。	データベースについて調べておく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。NESSの§3Excel-STEP3-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			
第12回	【データベース】≪Excel≫データベース機能における数値フィルター、テキストフィルター、トップテン機能を修得する。 【ピボットテーブル】≪Excel≫データベースから集計表を作成できるピボットテーブルを修得する。 §3 Excel-Section3(STEP2,STEP3合同20問)の試験を実施する。	データベース、ピボットテーブルについて調べておく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。(90分)
担当教員			

第13回	【情報のアウトプット・プレゼンテーション技法】≪PowerPoint≫プレゼンテーションの基本とPowerPointの画面構成(§4-STEP1)、スライドの作成、コピーや移動方法、編集方法を習得する。また、ワードアートの作成法、図解を用いた説明に適したSmartArtの作成法、画像の挿入方法を習得する(§4-STEP2のLesson1)。	教科書のp178, p181, p186～p210を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。NESSの§4Powerpoint-STEP2-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			
第14回	【情報のアウトプット・プレゼンテーション技法】≪PowerPoint≫Excelの表やグラフを挿入し編集する方法を習得する。図形の作成方法を習得する。(§4-STEP2のLesson1)。スライドショーにおける画面切り替え効果、文字に対するアニメーション効果の設定を習得する。(§4-STEP2のLesson2)SmartArtと図形に対するアニメーション効果の設定を習得する。スライドショーの実行操作を習得する(§4-STEP2のLesson2)。	教科書のp211～p234を読んでおく。(90分)	本日習った操作を復習しておく。教科書のp220練習22, p234練習23を行う。NESSの§4Powerpoint-STEP2-確認テストの問題を解く。(90分)
担当教員			
第15回	【情報のアウトプット・プレゼンテーション技法】≪PowerPoint≫発表の準備に関する機能として、ノートの入力、スライド印刷、リハーサル機能の操作方法を習得する(§4-STEP3のLesson1)。発表時の服装、態度、話し方について学ぶ(§4-STEP3のLesson2)。 §4 PowerPiont-STEP2の試験(10問)を実施する。	教科書のp235～p248を読んでおく。(90分)	これまでの操作を復習し教科書のp182～p185を読んでおく。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業内で実施する試験と各回の学習状況により評価する。
その他	0	なし

教科書

イチからしっかり学ぶ！Office基礎と情報モラルMicrosoft365・Ofice2021対応／ノア出版

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

教科書は必ず北海道文教大学のキャンパスショップで購入してください（キャンパスショップのネット販売もしくは学内の売場）。やむを得ずネット通販で購入の場合は必ず新品を購入してください。メルカリ等中古品の購入および未購入の場合は試験サイトへのアクセス権を発行できず試験を受験できないため単位は取得できません。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 外国語						
科目名	英語Ⅰ(1組)					ナンバリング	1170
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	1
担当教員	Walzem Allen George						

授業の位置づけ

本科目では、英語のリスニング、スピーキング、リーディング、ライティング、プレゼンテーションのスキルを取得する。これらのスキルは、英語で効果的にコミュニケーションを行う為に必要であり、講義は参加型の学習スタイルを取る。ネイティブスピーカーと英語を話す機会を得るとともに、第2言語として英語を話す機会が提供される。

授業の概要

本授業では、様々なスピーキングとライティングの活動を通してペアとグループワークで英語でコミュニケーションを取る

到達目標

○自信を持って英語でコミュニケーションを取る。
○スピーキングとリスニングの自信を増やす。
○発音とイントネーションを上達する。

授業の方法

ポワーポイントやプリント物を中心に英語活動や会話を行う。

ICT活用

ポワーポイントとグーグルクラスルームを活用して課題提出を行う。

実務経験のある教員の教育内容

特に無し

課題に対するフィードバックの方法

授業内や提出する物のフィードバックを行う

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション 自己紹介	自己紹介の準備(25分)	今週の授業の復習(20分)
担当教員			
第2回	好きな物:動物、スポーツ、食べ物に関する表現を学ぶ	先週の授業の復習、好きな物の準備(25分)	今週の授業の復習(20分)
担当教員			
第3回	ショーアンドテル:気に入りの物を紹介する表現を学ぶ	先週の授業の復習をする、紹介する物を用意する(25分)	今週の授業の復習(20分)
担当教員			

第4回	英語で折り紙① 折り方の語彙と表現を学ぶ	先週の授業の復習をする、折り紙を用意する（25分）	今週の授業の復習（20分）
担当教員			
第5回	英語で折り紙② 発表	先週の授業の復習をする、発表を練習する。（25分）	今週の授業の復習（20分）
担当教員			
第6回	時間：時間の読み方と何時に何をする・したに関する表現を学ぶ	先週の授業の復習と自分が何時に何をするを考えておく（25分）	今週の授業の復習（20分）
担当教員			

第7回	数字と値段（日本円とニュージーランドドル）に関する表現を学ぶ	先週の授業の復習（25分）	今週の授業の復習（20分）
担当教員			
第8回	体と健康：体の部分と健康状態に関する表現を学ぶ	先週の授業の復習（25分）	今週の授業の復習（20分）
担当教員			
第9回	英語で手遊び①：2種類の手遊びを勉強する、発表の準備	先週の授業の復習をする、自分が出来そうな手遊びを調べておく（25分）	今週の授業の復習（20分）
担当教員			

第10回	英語で手遊び②：発表	先週の授業の復習をする、発表を練習する。(25分)	今週の授業の復習(20分)
担当教員			
第11回	学校案内：教室と学校の案内に関する表現を学ぶ	先週の授業の復習(25分)	今週の授業の復習(20分)
担当教員			
第12回	学校の行事：学校の行事と日付けに関する表現を学ぶ	先週の授業の復習(25分)	今週の授業の復習(20分)
担当教員			

第13回	フォニックス:英語の発音の仕方、フォニックスで遊ぶ	先週の授業の復習(25分)	今週の授業の復習(20分)
担当教員			
第14回	英語で絵本の読み聞かせ①英語で絵本の読み聞かせの仕方、発表の準備	先週の授業の復習、絵本を用意する(25分)	今週の授業の復習(20分)
担当教員			
第15回	英語の絵本の読み聞かせ②発表	先週の授業の復習(25分)	今期学んだ事を振り返る(10分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	60% Attitude and effort in all classes 30% Presentations 10% Feedback
その他	0	

教科書

無し

参考文献

履修条件・留意事項等
備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 外国語						
科目名	英語Ⅰ(2組)					ナンバリング	1170
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	1
担当教員	Todd Robert Enslen						

授業の位置づけ

地域社会の中核的コーディネーターとして、多様な主体とのつながりを生み出し、包摂的で持続可能な地域コミュニティを他者と共創できる(知識・技能)

授業の概要

本科目では、英語のリスニング、スピーキング、リーディング、ライティング、プレゼンテーションのスキルを習得する。これらのスキルは、英語で効果的にコミュニケーションを行うために必要であり、講義は参加型の学習スタイルを取る。ネイティブスピーカーと英語を話す機会を得るとともに、第2言語として英語を話す機会が提供される。

到達目標

Students will practice everyday English skills needed for basic interpersonal communication. Focus will be on speaking, listening, and reading, and being able to describe basic things, ask and answer questions, explain and react appropriately, using good, clear, basic grammar constructions. Although the broad focus is general skills, attention will also be given to interacting with patients in a medical setting. (i.e. greeting patients, asking about their condition, giving instructions, etc.)

授業の方法

This is a lecture class where students will listen to the teacher's instruction and do exercises from the textbook. Based upon the activity, student will engage in pair-work, groupwork as well as work individually on various tasks.

ICT活用

If needed, this class may utilize Google Classroom as a Learning Management System (LMS).

実務経験のある教員の教育内容

Not Applicable

課題に対するフィードバックの方法

The teacher will give feedback by explaining the answers of the exercises, commenting on students' performance, and grading assignments.

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	Class intro, syllabus, Unit 0	Go over syllabus and Unit 0 vocab (90 minutes)	Prepare Unit 1 p.12-16, p.I (90 minutes)
担当教員			
第2回	Unit 1 Part I p. 12-16: Introducing self, giving and getting information from patients or others	Review Unit 1 part I p. 2-16 vocabulary and concepts (90 minutes)	Please read and prepare Unit I part II p. 17-19 (90 Min)
担当教員			
第3回	Unit 1 Part II p.17-19: Introducing self, giving and getting information from patients or others	Review unit 1 vocabulary and concepts (90 minutes)	Please read and prepare Unit 2, p.20-24 (90 Min)
担当教員			

第4回	Unit 2, Part I p.20-24: Describing people, Be vs. Have grammar point, medical conditions	Review unit 2 p.20-24 vocabulary and concepts (90 minutes)	Please read and prepare Unit 2 Part II (p.25-27) (90 Min)
担当教員			
第5回	Unit 2, Part II p.25-27: Describing people, Be vs. Have grammar point, medical conditions	Review unit 2 vocabulary and concepts (90 minutes)	Please read and prepare Unit 3 (p28-32) (90 Min)
担当教員			
第6回	Unit 3, Part I p28-32: Schedules and routines. Making appointments with patients	Review unit 3 (p28-32) vocabulary and concepts (90 minutes)	Please read and prepare Unit 3 Part II (p33-35) (90 Min)
担当教員			

第7回	Unit 3, Part II p33-35: Schedules and routines. Test Prep.	Prepare for Test!! (90 minutes)	Review vocabulary and concepts (90 Min)
担当教員			
第8回	Midterm	Review concepts you had trouble with on test (90 Min)	Prepare for Unit 4 Part I, p. 36-40 (90 Min)
担当教員			
第9回	Unit 4, Part I, p36-40: Describing basic physical things and relations (there is/there are etc.)	Review unit 4 (p36-40) vocabulary and concepts (90 minutes)	Please read and prepare p41-43 (20 Min)
担当教員			

第10回	Unit 4 Part II, p41-43: Describing basic physical things and relations (there is/there are etc.)	Review unit 4 vocabulary and concepts (90 minutes)	Please read and prepare Unit 5, p.44-48 (90 Min)
担当教員			
第11回	Unit 5 Part I, p.44-48: Giving and receiving directions, use of basic prepositions. Room Picture activity.	Review unit 5 p. 44-48 vocabulary and concepts (90 minutes)	Please read and prepare Unit 5 Part II (p.49-51) (90 Min)
担当教員			
第12回	Unit 5 Part II, p.49-51: Giving and receiving directions, use of basic prepositions. Room Picture activity.	Review unit 5 (p.49-51) vocabulary and concepts (90 minutes)	Please read and prepare Unit 6 (p.52-56) (90 Min)
担当教員			

第13回	Unit 6, Part I, p52-56: Describing past actions.	Review Unit 6 (p.52-56) (905 Min)	Please read and prepare Unit 6 Part II (p57-59) (90 Min)
担当教員			
第14回	Unit 6, Part II, p57-59: Describing past actions. Side by Side activity: Explaining a visit to a doctor's office in present and past tense. Test prep.	Review Units 4-6 thoroughly!! (as much time as you need, 1 hour minumum!)	Prepare for final exam!! (please study hard) (90+ Minutes)
担当教員			
第15回	Final exam	Be sure all assignments have been completed and given to the teacher (perhaps 90 minutes to assess)	If you have any makeup work or late assignments, complete them and send to Professor (90 minutes, if necessary)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	Midterm 30 Final 40 Attendance and participation, quizzes 30
その他	0	

教科書

English Firsthand, Fifth Edition
Written by March Helgesen, John Wiltshier, Steven Brown
Published by Pearson

参考文献

Handouts will be given in class.

履修条件・留意事項等

Please bring textbook, paper, pen or pencil, and previous handouts to each class.

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 外国語						
科目名	英語Ⅱ					ナンバリング	1171
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	相馬 哲也						

授業の位置づけ

本科目は、外国語を媒介としたコミュニケーション能力の基礎を修得する科目である。前期に配置されている「英語Ⅰ」はネイティブ・スピーカー教員によるすべて英語で行われる会話の授業であるが、この後期に配置されている「英語Ⅱ」は日本人教員による専門用語等の説明において、必要に応じて日本語を使用する授業である。こうしたことを通じて、英語圏の国で日常生活に不便を感じないレベルの英語力を身に付けることを目指す授業である。

授業の概要

本授業では、高等学校での学習を基に比較的まとまりのある英文を正しく、丁寧に読み取ることを目的に、発音、語彙、語法、慣用的表現の解説と訓練を行うとともに、具体的な場面を設定して英語で自己表現することができるようになることを目的とする。

到達目標

○基礎的語彙に慣れ親しむことができる。
○日本語に訳することなしに英文の意味を理解するとともに、パラグラフ単位で意味が把握できる。
○具体的な場面における英会話の基礎を身に付け、発話できる。

授業の方法

教科書を中心に、プレゼン資料や板書と配布印刷物を用いた演習形式で行う。
ほぼ毎回、単語テストまたは、確認テストを行う。(全13回) 授業内でその解説も行う。

ICT活用

プレゼンテーションソフトによる教材提示やリスニングを行うとともに、グーグルクラスルームを活用して、課題提出などを行う。

実務経験のある教員の教育内容

中学校・高校で17年間、英語教員として指導した経験を生かす。

課題に対するフィードバックの方法

ほぼ毎回単語テストまたは、確認テストを行う。(全13回) 授業内でその解説も行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	◎オリエンテーション ・授業の進め方や評価方法を理解する。 ◎Unit1 For here,or to go? ・ファストフード店での注文に関する表現を学ぶ。	・Unit1 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit1 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	相馬　哲也		
第2回	◎Unit2 How many are in your party? ・レストランでの来客対応に関する表現を学ぶ。	・Unit2 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit2 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	相馬　哲也		
第3回	◎Unit3 I'll be right back. ・レストランでの接客サービスに関する表現を学ぶ。	・Unit3 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit3 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	相馬　哲也		

第4回	◎Unit4 Would you like me to heat this up? ・コンビニやスーパーでの接客サービスに関する表現を学ぶ。	・Unit4 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit4 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	相馬　哲也		
第5回	◎Unit5 Your total comes to 3,240 yen. ・買い物や飲食の会計に関する表現を学ぶ。	・Unit5 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit5 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	相馬　哲也		
第6回	◎Unit6 I'm truly sorry for the trouble ・商品やサービスへの苦情とその対応に関する表現を学ぶ。	・Unit6 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit6 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	相馬　哲也		

第7回	◎Review1 (Unit1-6) ・Unit1からUnit6までの復習をする。	・Review1 を事前に読んで、取り組んでおくこと。(25分)	・Review1に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	相馬　哲也		
第8回	◎Unit7 Do you have a reservation? ・ホテルや旅館での宿泊受付に関する表現を学ぶ。	・Unit7を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit7 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	相馬　哲也		
第9回	◎Unit8 Wi-Fi is available in this area. ・客が利用できるサービスや近隣情報の案内に関する表現を学ぶ。	・Unit8 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit8 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	相馬　哲也		

第10回	◎Unit9 I highly recommend Sakura Restaurant. ・旅行者の希望に応じた店や観光地などの提案に関する表現を学ぶ。	・Unit9 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit9 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	相馬　哲也		
第11回	◎Unit10 Turn right at the first intersection. ・道案内に関する表現を学ぶ。	・Unit11 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit11 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	相馬　哲也		
第12回	◎Unit11 Take the subway to Hommachi. ・交通案内や観光施設の情報提供に関する表現を学ぶ。	・Unit11 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit11 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	相馬　哲也		

第13回	◎Unit12 First, put the money in the machine. ・券売機や電化製品の使用方法の説明に関する表現を学ぶ。	・Unit12 を事前に読んでおくこと。(25分)	・Unit12 に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	相馬　哲也		
第14回	◎Review2 (Unit7-12) ・Unit7からUnit12までの復習をする。	・Review2 を事前に読んで、取り組んでおくこと。(25分)	・Review2に出てきた単語、表現を復習しておくこと。(20分)
担当教員	相馬　哲也		
第15回	◎まとめ ・この授業のまとめを行う。	・総復習して、課題に取り組むこと。(35分)	・学んだ内容のポイントを整理しておくこと。(10分)
担当教員	相馬　哲也		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業への取組状況(20%)、授業内小テスト(60%)、課題(20%)
その他	0	

教科書

You're welcome! / Tae Kudo / センゲージラーニング

参考文献

履修条件・留意事項等
備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 外国語						
科目名	中国語Ⅰ《2019～23カリ》					ナンバリング	1178
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	1
担当教員	玉 珍						

授業の位置づけ

外国語を媒介としたコミュニケーション能力の基礎を修得する科目である。
履修者が中国語を初めて学ぶことを前提として、入門中国語にとって最も大切な発音の練習から、中国語がどういう言語なのかを基礎的につかめるようにする。

授業の概要

中国語の発音をマスターする(ローマ字を見て発音できる、発音を聞いてローマ字に直せるようになる)ということは、中国語の基礎をマスターすることに等しい。この授業では、日本人の習慣を考慮した学習法により、効率的に中国語の発音をマスターすることを目指す。また、それと同時に、基本的な語彙や、すぐに役に立つ会話句をも紹介し、中国語学習に対する興味を養うことも目指す。

到達目標

中国語の発音と基本文型を理解し、日常生活に必要な単語を応用して、身近な場面で使う表現を習得できるようになる。

授業の方法

授業時間を半分ずつ、前回の内容の復習と今回の新しい内容にあてる。

ICT活用

中国語学習にとって有用なホームページ、ネット教材を紹介し、独学において役立てることができるようにする。

実務経験のある教員の教育内容

（なし）

課題に対するフィードバックの方法

毎回授業開始時に配られるノートを兼ねたプリントの答えを記入して授業終了後に提出し、次回に返却されたものを見ながら重要点を復習する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション（授業の進め方・参考図書について） この講義における授業の進め方・評価の方法・習得できる内容が理解できるようになる。	中国語に関する知識の探索。（90分）	中国語学習の方向性認識。（90分）
担当教員	玉　珍		
第2回	発音 プロローグA 声調、日本人にとって難しい発音 日本人にとって難しい中国語の発音が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。（90分）	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。（90分）
担当教員	玉　珍		
第3回	発音 プロローグB -n:-ng、そり舌音、iの特別な発音、iu 中国語の発音の中でも、特に注意を要すべきものについて理解できるようになる①。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。（90分）	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。（90分）
担当教員	玉　珍		

第4回	発音 プロローグC 日本語にない子音の発音 日本語にない子音の発音について理解できるようになる②。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員	玉 珍		
第5回	発音 プロローグD 書き換え規則、二重母音・三重母音、隠れるローマ字 中国語の発音の中でも、特に注意を要すべきものについて理解できるようになる③。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員	玉 珍		
第6回	第1課 1. 指示代名詞 2. 形容詞述語文と“很” 3. “嗎”疑問文 4. “不” 5. “不”の変調 指示代名詞と形容詞述語文と“很”と“嗎”疑問文と“不”と“不”の変調が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員	玉 珍		

第7回	第2課 1. 正反疑問文 2. 選択疑問文 3. “的”が省略できる場合 4. 動詞句＋“的”→名詞句 正反疑問文と選択疑問文と“的”が省略できる場合と動詞句＋“的”→名詞句親族名称が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員	玉 珍		
第8回	第3課 1. 親族名称 2. “両” 3. “有”と“没有” 4. 年齢の聞き方 5. “一”の変調 6. 21から99までの“十”の発音 親族名称と“両”と“有”と“没有”と年齢の聞き方と“一”の変調と21から99までの“十”の発音が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員	玉 珍		
第9回	第4課 1. 助動詞“想” 2. 日付と曜日 3. 動詞の重ね型 4. 前置詞“給” 5. 積極的な気持ちを表す“来” 助動詞“想”と日付と曜日と動詞の重ね型と前置詞“給”と積極的な気持ちを表す“来”が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員	玉 珍		

第10回	第5課 1. 月 2. 時刻 月と時刻の言い方が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員	玉 珍		
第11回	第6課 1. お金の言い方 2. 100以上の数 3. 数量補語 4. “児化” お金の言い方と100以上の数と数量補語と“児化”が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員	玉 珍		
第12回	第7課 1. 助動詞“在” 2. 助動詞“要” 3. 前置詞“離” 助動詞“在”“要”と前置詞“離”が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員	玉 珍		

第13回	第8課 1. 助動詞“在” 2. 助動詞“能” 3. 二重目的語 4. “多一点児” 助動詞“在”“能”と二重目的語と“多一点児”が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員	玉 珍		
第14回	第9課 1. 助動詞“会” 2. 連動文 3. “別”“不要” 助動詞“可以”と連動文と“別”“不要”が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員	玉 珍		
第15回	第10課 1. 助動詞“可以” 2. 比較の言い方 助動詞“可以”と比較の言い方が理解できるようになる。	前回の内容を復習し、授業の内容と進め方を把握しておく。(90分)	返却された前回授業後の提出物により、重点を復習する。(90分)
担当教員	玉 珍		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は行わない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	90	授業中に小テスト、グループワークを行い、総合評価する。
その他	10	授業態度が積極的な場合は加点する。

教科書

いま始めよう！アクティブラーニング一初級中国語一/陳淑梅 /朝日出版社

参考文献

授業中に適宜指示する。

履修条件・留意事項等

遅刻は減点の対象になるので注意すること。

備考欄

なし。

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	教養科目　外国語						
科目名	中国語Ⅱ《2019～23カリ》					ナンバリング	1179
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	玉　珍						

授業の位置づけ

初年度教育の一環として、これから専門領域を学習する心構えを養うための科目である。
外国語を媒介としたコミュニケーション能力の基礎を修得する科目である。

授業の概要

この授業では、前期に引き続き中国語の発音をマスターすることと同時に、基本的な語彙や、すぐに医療現場で役に立つ会話句をも紹介し、中国語学習に対する興味を養うことも目指す。

到達目標

中国語の発音と基本文型をさらによく理解し、日常生活に必要な単語を応用して、身近な場面で使う表現を習得できるようになる。

授業の方法

・パワーポイントと配布印刷物を用いた方法で説明し、グループ学習を行う。
・小テストを行い、理解度を確認する。

ICT活用

Google Classroomを用いる双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

課題に対し、授業中に口頭や実演にてフィードバックする。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション(授業の進め方・参考図書について) この講義における授業の進め方・評価の方法・習得できる内容が理解できるようになる。	前期で学んだの中国語の発音・文法・語彙を復習すること。(90分)	講義で学んだ発音、文法、語彙のまとめをすること(90分)
担当教員	玉 珍		
第2回	中国の医療保健制度や病院、西洋医学と中医学について理解する 中国語の発音(声調、母音)習得できる	教科書p.7-15を予習する(90分)	教科書p.9, 12, 16の練習問題を完成する(90分)
担当教員	玉 珍		
第3回	第4課:自我介绍 第5課:医院指南 必要な常用単語、会話、文法をマスターする	教科書p.17-23を予習する(90分)	教科書p.20, 24の練習問題を完成する(90分)
担当教員	玉 珍		

第4回	第6 課:门诊确认 第7 課:既往病史 必要な常用単語、会話、文法をマスターする	教科書p.25-31を予習する(90分)	教科書p.28, 32の練習問題を完成する(90分)
担当教員	玉　珍		
第5回	第8 課:诊断治疗 第9 課:骨折疗养 必要な常用単語、会話、文法をマスターする	教科書p.33-39を予習する(90分)	教科書p.36, 40の練習問題を完成する(90分)
担当教員	玉　珍		
第6回	第10 課:对症下药 第11 課:答疑解难 必要な常用単語、会話、文法をマスターする	教科書p.41-47を予習する(90分)	教科書p.44, 48の練習問題を完成する(90分)
担当教員	玉　珍		

第7回	第12 課:预约就诊 第13 課:外科急诊 必要な常用単語、会話、文法をマスターする	教科書p.49-55を予習する(90分)	教科書p.52, 56の練習問題を完成する(90分)
担当教員	玉　珍		
第8回	第14 課:住院生活 必要な常用単語、会話、文法をマスターする	教科書p.57-59を予習する(90分)	教科書p.60の練習問題を完成する(90分)
担当教員	玉　珍		
第9回	第15課:日常交际 必要な常用単語、会話、文法をマスターする	教科書p.61-63を予習する(90分)	教科書p.64の練習問題を完成する(90分)
担当教員	玉　珍		

第10回	第16課：康复出院 必要な常用単語、会話、文法をマスターする	教科書p.65-67を予習する（90分）	教科書p.68の練習問題を完成する（90分）
担当教員	玉　珍		
第11回	常用表現 〈1〉日常寒暄 〈2〉院内设施 必要な単語をマスターし、発音できるようになる	教科書p.69-72を予習する（90分）	授業中学んだ単語を記憶し、会話を練習する（90分）
担当教員	玉　珍		
第12回	常用表現 〈3〉挂号候診 〈4〉身体部位 必要な単語をマスターし、発音できるようになる	教科書p.73-76を予習する（90分）	授業中学んだ単語を記憶し、会話を練習する（90分）
担当教員	玉　珍		

第13回	常用表現 〈5〉病名症状 〈6〉问诊治疗 〈7〉注射点滴 必要な単語をマスターし、発音できるようになる	教科書p.77-82を予習する（90分）	講義内容を復習し、p.77の振り返りシートを完成すること。（90分）。
担当教員	玉　珍		
第14回	常用表現 〈8〉常規检查 〈9〉特殊检查 〈10〉住院出院 必要な単語をマスターし、発音できるようになる	教科書p.83-88を予習する（90分）	授業中学んだ単語を記憶し、会話を練習する（90分）
担当教員	玉　珍		
第15回	常用表現 〈11〉付款窗口 〈12〉药房指南 必要な単語をマスターし、発音できるようになる 小テスト	教科書p.89-92を予習する 1－14回の授業で学んだことを復習すること（90分）	授業で学んだ単語を使って簡単な会話ができるように復習を行う（90分）
担当教員	玉　珍		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験の実施はない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業中に書き込んだプリントや小テストを総合評価する。
その他	0	授業に関係のない作業をしている場合（スマホ操作など）欠席と見なす。

教科書

看護・保健・医療スタッフの基礎中国語 著者：劉建

参考文献

指定しない

履修条件・留意事項等

遅刻は減点の対象になるので注意すること。
前期の中国語Ⅰを履修しているか、中国語の基礎をマスターしていることを前提とする。

備考欄

遅刻は減点の対象になるので注意すること。

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 外国語						
科目名	韓国語Ⅰ					ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	1
担当教員	曺 順姫						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの外国語を媒介としたコミュニケーション能力の基礎を修得する科目である。

授業の概要

韓国語と日本語は似ていて比較的学び易いといわれるが、両者は文字や発音の面ではかなり異なる言語ある。具体的には、基本子音、基本母音の読み書きを学び、激音および濃音の子音、合成母音の順で覚える。課ごと基本会話を取り入れながら、パッチムやそれによる発音変化について学ぶ。

到達目標

文字(ハングル)を正しい発音で読め、書けるようにする。
簡単な基本会話を身につける。

授業の方法

パワーポイントや視覚教材、メディアなどを用いる
学生の積極的な参加を要する実技形式の授業である。

ICT活用

Google Classroomを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

Google Classroomを用いて実施した、理解度確認テストおよび宿題の解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	①授業ガイダンス(授業の進行、留意点、成績評価など) ②第00課 韓国語とハングル ③簡単な自己紹介練習	なし	教科書p8～p9の復習 自己紹介を覚える。(90分)
担当教員			
第2回	第1課 基本母音 基本会話①	第1回目の授業内容の復習(90分) 教科書p10～p11	基本母音を覚える。(90分) 授業中に学んだ単語の暗記と課題
担当教員			
第3回	第2課 基本子音字(平音①) ・有声音について 小テスト①	第2回目の授業内容の復習。(90分) 教科書p12～	基本子音字(平音①)を覚える。 授業中に学んだ単語の暗記と課題。(90分)
担当教員			

第4回	第2課 基本子音字(平音②) ・有声音化について②	第3回目の授業内容の復習。 (90分) 教科書p13～	基本子音字(平音②)を覚える。 授業中に学んだ単語の暗記と課題。(90分)
担当教員			
第5回	第2課 基本子音字(激音) 基本会話② 小テスト②	第4回目の授業内容の復習。 (90分) 教科書p13～	基本子音字(激音)を覚える。 授業中に学んだ単語の暗記と課題。(90分)
担当教員			
第6回	第3課 合成母音 基本会話③	第5回目の授業内容の復習。 (90分) 教科書p16~p17	合成母音を覚える。 授業中に学んだ単語の暗記と課題。(90分)
担当教員			

第7回	第3課 合成子音 基本会話④ 小テスト③	第6回目の授業内容の復習。 (90分) 教科書p20~p21	合成子音を覚える。 授業中に学んだ単語の暗記と課題。(90分)
担当教員			
第8回	第5課 パッチム(終声)	第7回目の授業内容の復習。 (90分) 教科書p22~23	合成子音を覚える。 授業中に学んだ単語の暗記と課題。(90分)
担当教員			
第9回	仮名のハングル表記 基礎会話⑤ 小テスト④	第9回目の授業内容の復習。 (90分) 教科書p25~	仮名のハングル表記と課題。 (90分) 名前をハングルで書く。
担当教員			

第10回	第6課 連音化 1文字パッチムの連音化 2文字パッチムの連音化と連音化の例外	第9回目の授業内容の復習。 (90分) 教科書p26~p27	連音化の単語の暗記と課題。 (90分)
担当教員			
第11回	連音化の応用(k－pop通して学ぶ) 基礎会話⑥ 小テスト⑤	第10回目の授業内容の復習。(90分) 教科書p28練習問題1.2	韓国語の歌詞の応用と課題。 (90分)
担当教員			
第12回	韓国について学ぶ ソウルの地下鉄 韓国プチ観光	ハングル読みの復習 教科書p19・p29を読む。(90分)	ハングル読みの課題。(90分)
担当教員			

第13回	第7課 アンニョンハセヨ？私は日本人です。① 助詞(は)、名詞＋です・ですか	ハングル単語の復習 教科書p30~p31	助詞(は)、名詞のです・ですかの復習課題 進出名詞、国名の復習
担当教員			
第14回	第7課 アンニョンハセヨ？私は日本人です。② 鼻音化、自己紹介:と言います/申します。 小テスト⑥	第13回目の授業内容の復習。(90分) 教科書p32~p33	発音の変化の復習と課題。(90分) 自己紹介の文の暗記。
担当教員			
第15回	第7課 アンニョンハセヨ？私は日本人です。③ 会話文⑦と国名と職業の色々 前期復習	第14回目の授業内容の復習。(90分) 教科書p34~p35	第7課の復習。 前期復習課題。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	90	課題40% 小テスト30% 参加度20
その他	10	遅刻、理由無き欠席は減点します。

教科書

「教養韓国語 初級」金智賢 著:朝日出版社

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

授業15回中5回以上の欠席は単位が出せません。(5回まで)

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 外国語						
科目名	韓国語Ⅱ					ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	權 永慶						

授業の位置づけ

本授業は、外国語を媒介としたコミュニケーション能力の基礎を修得する科目である。
韓国語Ⅱは韓国語Ⅰより、一歩進んだ発話と基礎文法を学ぶ。
グローバル社会の中で世界の人々と交流するためのコミュニケーション能力を備えるための初級韓国語を学ぶ。

授業の概要

「韓国語Ⅰ」同様に教科書に沿って文法を学び会話力を身につける。本授業では、基本的なコミュニケーションを可能なものにするための手助けになり、話したい内容をより豊かに表現できるよう正しい発音で音読したり、学んだ表現を用い会話したりする練習をも行う。

到達目標

韓国語で趣味や好きなことなどを話せ、相手にも聞けるようにする。韓国のwebサイトや新聞から情報を入手できるようにする。

授業の方法

パワーポイントや視覚教材、メディアなどを用いる
学生の積極的な参加を要する実技形式の授業である

ICT活用

Google Classroomを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

Google Classroomを用いて実施した、理解度確認テストおよび課題の解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	授業ガイダンス 前期復習	前期復習（90分）	授業内容の復習と課題。（90分）
担当教員			
第2回	第8課 これは何ですか。① こそあど、体言の否定、助詞 の、と 家族の呼称	第1回目の授業内容の復習（90分） 教科書p36～p38	こそあど、体言の否定、助詞 の、と 家族の呼称 授業中に学んだ単語の暗記と課題。（90分）
担当教員			
第3回	第8課 これは何ですか。② 会話⑧、基本名詞 小テスト①	第2回目の授業内容の復習（90分） 教科書p39～p42	会話⑧、基本名詞 授業中に学んだ単語の暗記と課題。（90分）
担当教員			

第4回	第9課 学校はどこにありますか。① 助詞 が、に、と 存在詞 ある/ない	第3回目の授業内容の復習（90分） 教科書p44～p47	助詞 が、に、と 存在詞 ある/ない 授業中に学んだ単語の暗記と課題。（90分）
担当教員			
第5回	第9課 学校はどこにありますか。② 位置名詞、会話⑨、場所名詞 小テスト②	第4回目の授業内容の復習（90分） 教科書p48～p49	会話⑨ 場所名詞 授業中に学んだ単語の暗記と課題。（90分）
担当教員			
第6回	第10課 午後に何をしますか。① 用言＋です/ます 助詞 時間 に、場所 に、で、を	第5回目の授業内容の復習（90分） 教科書p50～p53	用言＋です/ます 助詞 時間 に、場所のに、で、を 授業中に学んだ単語の暗記と課題。（90分）
担当教員			

第7回	第10課 午後に何をしますか。② 会話⑩ 基本動詞 と反対語 小テスト③	第6回目の授業内容の復習（90分） 教科書p54～p55	会話⑩ 基本動詞 反対語 授業中に学んだ単語の暗記と課題。（90分）
担当教員			
第8回	第11課 誕生日はいつですか。① 漢数詞、曜日	第7回目の授業内容の復習（90分） 教科書p56～p58	漢数詞、曜日 授業中に学んだ単語の暗記と課題。（90分）
担当教員			
第9回	第11課 誕生日はいつですか。② 後置否定形、会話⑪ 小テスト④	第8回目の授業内容の復習（90分） 教科書p58～p61	後置否定形、会話⑪ 授業中に学んだ単語の暗記と課題。（90分）
担当教員			

第10回	第12課 どちらにお住まいですか。① 尊敬形、口語体助詞 と、副詞	第9回目の授業内容の復習（90分） 教科書p62～p64	尊敬形、口語体助詞 と、副詞 授業中に学んだ単語の暗記と課題。（90分）
担当教員			
第11回	第12課 どちらにお住まいですか。② 会話⑫ 体の名称 小テスト⑤	第10回目の授業内容の復習（90分） 教科書p65～p67	会話⑫ 体の名称 授業中に学んだ単語の暗記と課題。（90分）
担当教員			
第12回	第13課 どんな映画が好きですか。① ヘヨ体	第11回目の授業内容の復習（90分） 教科書p68～p70	ヘヨ体 授業中に学んだ単語の暗記と課題。（90分）
担当教員			

第13回	第13課 どんな映画が好きですか。② 前置否定形、会話⑬、趣味名詞 小テスト⑤	第12回目の授業内容の復習(90分) 教科書p71～p73	前置否定形、会話⑬、趣味名詞 授業中に学んだ単語の暗記と課題。(90分)
担当教員			
第14回	韓国文化を学ぶ:映画鑑賞	第13回目の授業内容の復習(90分)	感想文を書く
担当教員			
第15回	第14課 固有数詞 前期復習	前期復習(90分) 教科書p74～p75	前期復習 授業中に学んだ単語の暗記と課題。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	90	課題40% 小テスト30% 参加度20%
その他	10	遅刻、理由無き欠席は減点します。

教科書

「教養韓国語 初級」金智賢 著:朝日出版社

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

授業15回中5回以上の欠席は単位が出せません。(5回まで)

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 スポーツと健康						
科目名	生涯スポーツⅠ(1組)					ナンバリング	1196
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	1
担当教員	小川 満						

授業の位置づけ

様々なスポーツについての理解と実践方法を学ぶための科目である。

授業の概要

体育としてのスポーツ、楽しみ実践するスポーツ、レクリエーションとスポーツ、競技としてのスポーツ等々について概念を明確にする。また、健康的で楽しい生活を送るためのスポーツ活動の意義を理解し、具体的な実技を通して、個々の身体的・精神的な健康レベルを向上させながら、生涯学習とは何か、生涯学習に果たすスポーツの役割について考察し、生涯にわたってスポーツを継続していくための基礎知識を習得する。

到達目標

①スポーツ・運動することの楽しさや重要性を理解することができるようになる。
②ルールやマナーを理解し、ゲームを通して仲間を尊重するこころを育てることができるようになる。
③日常生活において健康への意識を高め、体力の維持・増進を目指せるようになる。
④生涯を通じて積極的に且つ楽しく、スポーツや運動に親しむ意識を持ち、それを習慣化できるようになる。

授業の方法

チーム（グループ）分けをし、ゲームを中心として進める。
ゲーム内容や勝敗をもとに、技術の習得やチームワーク等を確認する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしては、ゲームによる個人技術の確認と評価

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	授業内容についてのガイダンス 授業内容の説明、受講上の注意事項、評価等についての解説する。	シラバスで授業の内容を確認する。(20分)	受講に関しての注意事項等を確認する。(25分)
担当教員			
第2回	ソフトバレーボール(1) 基礎的なパス練習・アタック練習を行う。	ソフトバレーボールとはどのような競技なのかを調べておく。(20分)	基礎技術・ルールを確認する。(25分)
担当教員			
第3回	ソフトバレーボール(2) 練習した技術をゲームの中で活用する	戦術・コンビネーションプレーを考える。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			

第4回	バドミントン・卓球(1) 基礎・応用練習ーサーブ・様々なストローク・ショットの練習を行う。	簡単なルールを調べる。(20分)	基本技術・ルールの確認。(25分)
担当教員			
第5回	バドミントン・卓球(2) ゲーム(技術の応用・コンビネーションプレー)ーシングルス・ダブルスによるゲームを行う。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第6回	バレーボール(1) ゲーム(チームプレー)ー2人・3人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			

第7回	バレーボール⑵ ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第8回	バレーボール⑶ ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第9回	バレーボール④ ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			

第10回	アウトドアスポーツ(1) ソフトボールー基本練習（キャッチ・スロー・バッティング）を行う。 テニスー基本練習（フォアハンド・バックハンド）を行う。	屋外スポーツの重要性・注意事項を考える。（20分）	実施の内容と感想を書きとめておく。（25分）
担当教員			
第11回	アウトドアスポーツ(2) ソフトボールーゲーム（キャッチ・スロー・バッティング技術を活用）を行う。 テニスーラリー（フォアハンド・バックハンド技術を活用）を行う。	技術・戦術の確認。（20分）	実施の内容と感想を書きとめておく。（25分）
担当教員			
第12回	バスケットボール(1) 基礎・応用練習ーパス・シュート練習、2人・3人のプレーの練習を行う。	簡単なルールを調べる。（20分）	基礎技術・ルールを確認する。（25分）
担当教員			

第13回	バスケットボール(2) ゲーム(技術の活用)ーパス・シュートをゲームの中で活用する。	簡単なルールを調べる。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第14回	バスケットボール(3) ゲーム(技術の応用)ー個人・2人・3人のプレーをゲームで活用する。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第15回	バスケットボール(4) ゲーム(チームプレー)ー個人・2人・3人・4人・5人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	15回の授業を通し、生涯スポーツの意義や重要性についての考えをまとめる(25分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	平常点80%（準備・片付け・受講態度など）、レポート等課題提出による評価20%
その他	0	なし

教科書

なし

参考文献

特になし、必要に応じて資料を配付

履修条件・留意事項等

ジャージ等の運動・スポーツに適した服装・スポーツシューズ（屋内用）を着用して受講すること
屋外で行う場合は屋外用のスポーツシューズを着用して受講すること
天候その他状況により種目が変更となる場合がある
積極的にプレーに参加すること

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 スポーツと健康						
科目名	生涯スポーツⅠ(2組)					ナンバリング	1196
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	1
担当教員	小川 満						

授業の位置づけ

様々なスポーツについての理解と実践方法を学ぶための科目である。

授業の概要

体育としてのスポーツ、楽しみ実践するスポーツ、レクリエーションとスポーツ、競技としてのスポーツ等々について概念を明確にする。また、健康的で楽しい生活を送るためのスポーツ活動の意義を理解し、具体的な実技を通して、個々の身体的・精神的な健康レベルを向上させながら、生涯学習とは何か、生涯学習に果たすスポーツの役割について考察し、生涯にわたってスポーツを継続していくための基礎知識を習得する。

到達目標

①スポーツ・運動することの楽しさや重要性を理解することができるようになる。
②ルールやマナーを理解し、ゲームを通して仲間を尊重するこころを育てることができるようになる。
③日常生活において健康への意識を高め、体力の維持・増進を目指せるようになる。
④生涯を通じて積極的に且つ楽しく、スポーツや運動に親しむ意識を持ち、それを習慣化できるようになる。

授業の方法

チーム（グループ）分けをし、ゲームを中心として進める。
ゲーム内容や勝敗をもとに、技術の習得やチームワーク等を確認する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしては、ゲームによる個人技術の確認と評価

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	授業内容についてのガイダンス 授業内容の説明、受講上の注意事項、評価等についての解説する。	シラバスで授業の内容を確認する。(20分)	受講に関しての注意事項等を確認する。(25分)
担当教員			
第2回	ソフトバレーボール(1) 基礎的なパス練習・アタック練習を行う。	ソフトバレーボールとはどのような競技なのかを調べておく。(20分)	基礎技術・ルールを確認する。(25分)
担当教員			
第3回	ソフトバレーボール(2) 練習した技術をゲームの中で活用する	戦術・コンビネーションプレーを考える。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			

第4回	バドミントン・卓球(1) 基礎・応用練習ーサーブ・様々なストローク・ショットの練習を行う。	簡単なルールを調べる。(20分)	基本技術・ルールの確認。(25分)
担当教員			
第5回	バドミントン・卓球(2) ゲーム(技術の応用・コンビネーションプレー)ーシングルス・ダブルスによるゲームを行う。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第6回	バレーボール(1) ゲーム(チームプレー)ー2人・3人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			

第7回	バレーボール⑵ ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第8回	バレーボール⑶ ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第9回	バレーボール④ ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			

第10回	アウトドアスポーツ(1) ソフトボールー基本練習（キャッチ・スロー・バッティング）を行う。 テニスー基本練習（フォアハンド・バックハンド）を行う。	屋外スポーツの重要性・注意事項を考える。（20分）	実施の内容と感想を書きとめておく。（25分）
担当教員			
第11回	アウトドアスポーツ(2) ソフトボールーゲーム（キャッチ・スロー・バッティング技術を活用）を行う。 テニスーラリー（フォアハンド・バックハンド技術を活用）を行う。	技術・戦術の確認。（20分）	実施の内容と感想を書きとめておく。（25分）
担当教員			
第12回	バスケットボール(1) 基礎・応用練習ーパス・シュート練習、2人・3人のプレーの練習を行う。	簡単なルールを調べる。（20分）	基礎技術・ルールを確認する。（25分）
担当教員			

第13回	バスケットボール(2) ゲーム(技術の活用)ーパス・シュートをゲームの中で活用する。	簡単なルールを調べる。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第14回	バスケットボール(3) ゲーム(技術の応用)ー個人・2人・3人のプレーをゲームで活用する。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめておく。(25分)
担当教員			
第15回	バスケットボール(4) ゲーム(チームプレー)ー個人・2人・3人・4人・5人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	15回の授業を通し、生涯スポーツの意義や重要性についての考えをまとめる(25分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	平常点80%（準備・片付け・受講態度など）、レポート等課題提出による評価20%
その他	0	なし

教科書

なし

参考文献

特になし、必要に応じて資料を配付

履修条件・留意事項等

ジャージ等の運動・スポーツに適した服装・スポーツシューズ（屋内用）を着用して受講すること
屋外で行う場合は屋外用のスポーツシューズを着用して受講すること
天候その他状況により種目が変更となる場合がある
積極的にプレーに参加すること

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 スポーツと健康						
科目名	生涯スポーツⅡ(1組)					ナンバリング	1197
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	片桐 康博						

授業の位置づけ

様々なスポーツについての理解と実践方法を学ぶための科目である。

授業の概要

参加者のレベルに応じて展開するスポーツ及び軽スポーツの方法論について、個々の学生がすでに修得しているスポーツの技術・技能レベルを基礎として、設備・用具等を含め、実践を通して考察する。とりわけ、北海道の自然環境を活かしたスポーツ活動を実際に行いながら、生活の中に運動に親しむ活動時間を定着させ、生涯にわたって、仲間とともにスポーツを継続できる知識と実践法を学ぶ。

到達目標

①スポーツ・運動することの楽しさや重要性を理解することができるようになる。
②ルールやマナーを理解し、ゲームを通して仲間を尊重するこころを育てることができるようになる。
③日常生活において健康への意識を高め、体力の維持・増進を目指せるようになる。
④生涯を通じて積極的に且つ楽しく、スポーツや運動に親しむ意識を持ち、それを習慣化できるようになる。

授業の方法

チーム（グループ）分けをし、ゲームを中心として進める。
ゲーム内容や勝敗をもとに、技術の習得やチームワーク等を確認する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしては、ゲームによる個人技術の確認と評価

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	授業内容についてのガイダンス 授業内容の説明、受講上の注意事項、評価等について解説する。	シラバスで授業内容を確認する。(20分)	受講にあたっての注意事項等を確認する。(25分)
担当教員			
第2回	バドミントン・卓球(1) ゲーム(技術の応用・コンビネーションプレー)ーシングルス・ダブルスによるゲームを行う。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第3回	バドミントン・卓球(2) ゲーム(技術の応用・コンビネーションプレー)ーシングルス・ダブルスによるゲームを行う。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			

第4回	バレーボール(1) ゲーム(チームプレー)ー2人・3人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第5回	バレーボール(2) ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第6回	バスケットボール(1) ゲーム(技術の応用)ー個人・2人・3人のプレーがゲームで活用する。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			

第7回	バスケットボール(2) ゲーム(チームプレー)ー個人・2人・3人・4人・5人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第8回	フットサル(1) ゲーム(技術の応用)ールールを理解し、個人・2人・3人のプレーがゲームで活用する。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第9回	フットサル(2) ゲーム(技術の応用)ー個人技術を活用し、2人・3人のプレーを生かし、5人でゲームを行う.。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			

第10回	ニュースポーツ(1) 基礎技術を活用しゲームを行う	ニュースポーツにはどのような競技があるかかを調べる。(20分)	基本技術・ルールの確認。(25分)
担当教員			
第11回	ニュースポーツ(2) 基礎技術・コンピプレーを活用しゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第12回	ニュースポーツ(3) 基礎・応用技術を活用しゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			

第13回	ニュースポーツ(4) 基礎・応用技術を活用しゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第14回	モルック(1) ルールを理解しゲームを行う。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第15回	モルック(2) ルールを理解し、戦術を考えながらゲームを行う.	技術・戦術の確認。(20分)	15回の授業を通し、生涯スポーツの意義や重要性についての考え、今後どのように生涯スポーツと関わっていくかをまとめる(25分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	平常点80%（準備・片付け・受講態度など）、レポート等課題提出による評価20%
その他	0	なし

教科書

なし

参考文献

特になし、必要に応じて資料を配付

履修条件・留意事項等

ジャージ等の運動・スポーツに適した服装・スポーツシューズ（屋内用）を着用して受講すること
屋外で行う場合は屋外用のスポーツシューズを着用して受講すること
天候その他状況により種目が変更となる場合がある
積極的にプレーに参加すること

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教養科目 スポーツと健康						
科目名	生涯スポーツⅡ(2組)					ナンバリング	1197
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	片桐 康博						

授業の位置づけ

様々なスポーツについての理解と実践方法を学ぶための科目である。

授業の概要

参加者のレベルに応じて展開するスポーツ及び軽スポーツの方法論について、個々の学生がすでに修得しているスポーツの技術・技能レベルを基礎として、設備・用具等を含め、実践を通して考察する。とりわけ、北海道の自然環境を活かしたスポーツ活動を実際に行いながら、生活の中に運動に親しむ活動時間を定着させ、生涯にわたって、仲間とともにスポーツを継続できる知識と実践法を学ぶ。

到達目標

①スポーツ・運動することの楽しさや重要性を理解することができるようになる。
②ルールやマナーを理解し、ゲームを通して仲間を尊重するこころを育てることができるようになる。
③日常生活において健康への意識を高め、体力の維持・増進を目指せるようになる。
④生涯を通じて積極的に且つ楽しく、スポーツや運動に親しむ意識を持ち、それを習慣化できるようになる。

授業の方法

チーム（グループ）分けをし、ゲームを中心として進める。
ゲーム内容や勝敗をもとに、技術の習得やチームワーク等を確認する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしては、ゲームによる個人技術の確認と評価

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	授業内容についてのガイダンス 授業内容の説明、受講上の注意事項、評価等について解説する。	シラバスで授業内容を確認する。(20分)	受講にあたっての注意事項等を確認する。(25分)
担当教員			
第2回	バドミントン・卓球(1) ゲーム(技術の応用・コンビネーションプレー)ーシングルス・ダブルスによるゲームを行う。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第3回	バドミントン・卓球(2) ゲーム(技術の応用・コンビネーションプレー)ーシングルス・ダブルスによるゲームを行う。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			

第4回	バレーボール(1) ゲーム(チームプレー)ー2人・3人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第5回	バレーボール(2) ゲーム(チームプレー)ー6人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第6回	バスケットボール(1) ゲーム(技術の応用)ー個人・2人・3人のプレーがゲームで活用する。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			

第7回	バスケットボール(2) ゲーム(チームプレー)ー個人・2人・3人・4人・5人のプレーを応用したチームプレー(攻撃・守備)でゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第8回	フットサル(1) ゲーム(技術の応用)ールールを理解し、個人・2人・3人のプレーがゲームで活用する。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第9回	フットサル(2) ゲーム(技術の応用)ー個人技術を活用し、2人・3人のプレーを生かし、5人でゲームを行う.。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			

第10回	ニュースポーツ(1) 基礎技術を活用しゲームを行う	ニュースポーツにはどのような競技があるかかを調べる。(20分)	基本技術・ルールの確認。(25分)
担当教員			
第11回	ニュースポーツ(2) 基礎技術・コンピプレーを活用しゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第12回	ニュースポーツ(3) 基礎・応用技術を活用しゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			

第13回	ニュースポーツ(4) 基礎・応用技術を活用しゲームを行う	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第14回	モルック(1) ルールを理解しゲームを行う。	技術・戦術の確認。(20分)	実施の内容と感想を書きとめる。(25分)
担当教員			
第15回	モルック(2) ルールを理解し、戦術を考えながらゲームを行う.	技術・戦術の確認。(20分)	15回の授業を通し、生涯スポーツの意義や重要性についての考え、今後どのように生涯スポーツと関わっていくかをまとめる(25分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	平常点80%（準備・片付け・受講態度など）、レポート等課題提出による評価20%
その他	0	なし

教科書

なし

参考文献

特になし、必要に応じて資料を配付

履修条件・留意事項等

ジャージ等の運動・スポーツに適した服装・スポーツシューズ（屋内用）を着用して受講すること
屋外で行う場合は屋外用のスポーツシューズを着用して受講すること
天候その他状況により種目が変更となる場合がある
積極的にプレーに参加すること

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 社会・環境と健康						
科目名	公衆衛生学					ナンバリング	2286
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	續 佳代						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。(知識・技能)」ことと特に関係がある科目である。人間の健康を規定する要因である社会・環境に関する基礎知識、健康の維持・増進や疾病予防に役立てる基本的な考え方、保健・医療・福祉制度や関連法規の概要についての基礎知識を学ぶ科目である。「環境と化学」、「食品衛生学」の基礎となる。

授業の概要

公衆衛生学は、人の集団の健康に関わる自然条件や人為的条件を分析して、集団としての人の健康の保持と増進を図る学問である。人の生命と健康を支える食と栄養の専門家として、健康について広い視野から考えるために、公衆衛生学の考え方や保健指標・分析方法などを学び、生活習慣病などの現状と対策について理解を進め、基礎的知識を修得することを目的とする。

到達目標

・公衆衛生の基本を論じることができる。
・保健統計、疫学、公衆衛生に関する情報などの要点を述べることができる。
・生活習慣病、感染症などの疾患について説明できる。
・地域保健、衛生行政、母子・学校・高齢者などについて説明できる。

授業の方法

パワーポイントと教科書を用いて講義形式で進める。
毎回配布する国家試験対策問題で知識が深まるよう解説する。
各講義の最後に、講義内容についての小テストを行う。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

毎回配布する国家試験対策問題は講義内でフィードバックします。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	公衆衛生と健康の概念 ・公衆衛生の定義、健康の定義を理解する。 ・予防医学の概念を理解する。 ・プライマリヘルスケアとヘルスプロモーションについて理解する。 ・行動変容といしき変容について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第2回	感染症対策－Ⅰ ・感染症成立の三要因について理解する。 ・新興感染症、再興感染症について理解する。 ・人畜共通感染症について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第3回	感染症対策－Ⅱ ・感染症法について理解する。 ・検疫法についてて理解する。 ・予防接種法について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			

第4回	医療と社会－Ⅰ ・医の倫理をめぐる歴史と医の倫理に関する規定を理解する。 ・ヘルシンキ宣言とインフォームドコンセントについて理解する。 ・医療の質と安全の確保について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第5回	地域保健法 ・保健所の業務について理解する。 ・保健所と市町村保健センターの役割について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第6回	成人保健と健康増進－Ⅰ ・健康増進法について理解する。 ・健康日本21(第三次)の飲酒・喫煙について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			

第7回	成人保健と健康増進－Ⅱ ・健康日本21(第三次)について理解する。けん生活習慣病対策について理解する。 ・生活習慣病について理解する。 ・肝炎対策、がん対策について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第8回	復習試験 ・第1回目から第7回目までの内容の復習試験を行う。 ・復習試験のフィードバックを行い、問題の内容を理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第9回	食品保健 ・食品保健に関する法律について理解する。 ・食品の表示について理解する。 ・食品の種類と機能について理解する。 ・食の安全性について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			

第10回	食中毒 ・三類感染症について理解する。 ・細菌性食中毒について理解する。 ・ウイルス性食中毒について理解する。 ・寄生虫による食中毒について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第11回	・児童福祉法について理解する。 ・児童虐待防止法について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第12回	母子保健 ・母子保健法について理解する。 ・母子保健の統計について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			

第13回	保健統計 ・人口静態統計、人口動態統計について理解する。 ・人口構造の変化について理解する。 ・死因統計について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第14回	学校保健 ・学校保健関係法規について理解する。 産業保健 ・産業保健に関する法律について理解する。 ・労働衛生の3管理について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第15回	復習試験 ・9回目から14回目までの講義の内容の復習試験を行う。 ・復習試験ののフィードバックを行い、問題の内容を理解する。	復習試験に備えて講義で配布した国家試験対策問題を勉強しておくこと。(90分)	復習試験の問題を復習すること。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	毎回、講義の最後に実施する小テストの合計点と、15回目の講義で行う復習試験の合計点で評価する。
その他	0	

教科書

公衆衛生がみえる 2024-2025 医療情報科学研究所 メディックメディア

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

10回以上出席すること。6回以上欠席した場合、単位は認定できない。
2回の復習試験の合計で評価するので2回の復習試験は必ず受験すること。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　社会・環境と健康						
科目名	健康社会と福祉					ナンバリング	2270
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	松本　洋子						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「国際社会における地域や組織で、職務に関する限定的な領域だけでなく、専門知識を活かしつつ、協働できるコミュニケーション力を有している（思考・判断・表現）」および「地域社会の中核的コーディネーターとして、多様な主体とのつながりを生み出し、包摂的で持続可能な地域コミュニティを他者と共創できる（知識・技能）」と関係がある科目である。
「健康社会と福祉」は、管理栄養士養成の初期に学ぶ専門基礎科目であり、「栄養教育論」、「食行動論」および「公衆栄養学」などの専門科目につながる科目である。また、地域未来学の幅広い教養を身につける「生活と社会環境」につながる科目である。

授業の概要

本科目では、急激な変容を続ける現代社会の下で、社会生活を営む住民が抱えている福祉の問題や課題を解決するための法令や関連施策について学習する。加えて、多様な職種が協業する病院等医療機関、老人保健施設、老人福祉施設および保育所等児童福祉施設における、福祉関連の基礎知識を修得する科目である。

到達目標

1. 社会福祉に係る専門用語と福祉施策等の現在について説明できる。
2. 社会保障制度と社会福祉を展開する行政や組織、マンパワーなどについて説明できる。
3. 子どもや高齢者などのライフステージ、障害や低所得など対象特性に施行されている福祉施策について説明できる。
4. 医療保険制度や介護保険制度の概要と、関わりを持つ専門職種に求められている役割について説明できる。

授業の方法

スライドと教科書を使いながら講義形式ですすめる。理解度を深めるための確認テストを行う。

ICT活用

Google Formのテスト作成機能を用いて練習問題を繰り返し解かせて自主学習を促す。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

事後学習ノートにコメントして返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	「社会福祉」に関して、福祉用語の語源や現状の定義などの学習、ソーシャルポリシー、社会保障など用語の学習、社会事業および社会福祉事業など、「社会福祉」の歴史を概括し、理解するためのガイダンスを行う。	シラバスにある科目の位置づけ、授業の概要を理解し「社会福祉」について準備学習に取組み、授業に備える(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第2回	「わが国における社会福祉の歴史」に関して、古代から近世までの慈善救済、第二次世界大戦後の社会福祉および新たな社会福祉の動向と、社会福祉と税の一体改革にいたる施策や制度の変遷について、それぞれ内容を整理して理解を図る。	「わが国における社会福祉の歴史」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員			
第3回	「社会保障制度と社会福祉を展開する組織」に関して、社会保障制度の体系、社会保険および公的扶助(必要性と現状)と、社会福祉を展開する行政機関、民間機関、施設および団体について、それぞれの内容を整理し理解を図る。	「社会保障制度と社会福祉を展開する組織」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員			

第4回	「子ども福祉」に関して、少子化対策、子ども福祉に関わる法制度（児童福祉法）、母子保健（母子保健法）、子どもの貧困および子育て支援事業について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	「子ども福祉」を教科書で学習する（90分）。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する（90分）。
担当教員			
第5回	「障害者福祉」に関して、障害者を支える理念、障害者福祉関連法令（障害者基本法、身体障害者福祉法、知的障害者福祉法）、障害者総合支援の目的について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	「障害者福祉」を教科書で学習する（90分）。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する（90分）。
担当教員			
第6回	「高齢者福祉」に関して、高齢者を取り巻く状況、高齢者を対象とした法令（老人福祉法、老人保健法、高齢社会対策基本法、介護保険法、社会福祉法）について、それぞれの内容を整理して理解を図る。	「高齢者福祉」を教科書で学習する（90分）。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する（90分）。
担当教員			

第7回	「介護保険制度と専門職の役割:チームアプローチの必要性」に関して、介護保険制度創設の背景、制度の概要、制度を支えるチームアプローチと専門職の役割について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	「介護保険制度と専門職の役割:チームアプローチの必要性」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員			
第8回	「低所得者福祉」に関して、社会における貧困、生活保護制度(基本原理・実施上の原則、保護の要件と最低生活費)、生活保護関連事業、低所得者対策および生活保護の現状について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	「低所得者福祉」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員			
第9回	「医療福祉」に関して、医療保険制度(給付の種類)、保険診療の仕組み(保険医療機関、保険医、診療報酬制度)、特定機能病院・地域医療支援病院、地域連携および医療福祉と専門職について、それぞれ内容を整理して理解を図る。	「医療福祉」を教科書で学習する(90分)。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する(90分)。
担当教員			

第10回	「精神保健福祉」に関して、精神保健福祉法（社会復帰、自立と社会参加、精神保健指定医、精神保健福祉手帳）、障害者雇用促進法、自殺防止対策について、それぞれ内容を整理して理解を図る。	「精神保健福祉」を教科書で学習する（90分）。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する（90分）。
担当教員			
第11回	「社会福祉施設の役割」に関して、施設の分類および目的と機能、社会福祉施設の推移（歩みと現状）、枠組み（社会福祉法人、設備および運営に関する最低基準）について、それぞれ内容を整理して理解を図る。	「社会福祉施設の役割」を教科書で学習する（90分）。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する（90分）。
担当教員			
第12回	「地域福祉」に関し、ノーマライゼーションとコミュニティーケア、推進組織と担い手（社会福祉協議会、民生委員・福祉協力員、ボランティアとNPO）、日常生活自立支援事業について、それぞれ内容を整理して理解を図る。	「地域福祉」を教科書で学習する（90分）。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する（90分）。
担当教員			

第13回	「社会福祉を担う人々」に関して、社会福祉従事者の現状、社会福祉専門職の資格制度、社会福祉を担う専門職・非専門職（民生委員、身体障害者・知的障害者相談員）および社会福祉従事者による連携・共働について、それぞれ内容を整理して理解を図る。	「社会福祉を担う人々」を教科書で学習する（90分）。	講義内容を取りまとめ、事後学習ノートに記入し提出する（90分）。
担当教員			
第14回	「社会福祉の諸問題とコメディカルへの期待」に関して、福祉従事者の確保、貧困対策、自殺者対策、在宅高齢者の介護、災害弱者対策、判断能力低下者への保険医療従事者の支援、虐待対策およびサービスの質について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	「社会福祉の諸問題とコメディカルへの期待」を教科書で学習する（90分）。	教科書の該当箇所を読んで復習する（90分）。
担当教員			
第15回	確認テスト テスト範囲は、第1～14回までの学習内容から出題する。	教科書の該当箇所を読んで復習する（90分）。	教科書「社会福祉を担う人々」を読んで復習する（90分）。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	確認テスト(50%) 授業への参加態度(10%)
その他	40	事後学習ノート(40%)

教科書

「コメディカルのための社会福祉概論」／鬼崎信好・本郷秀和編著／講談社

参考文献

「国民衛生の動向」／(一財)厚生労働統計協会
「国民福祉と介護の動向」／(一財)厚生労働統計協会

履修条件・留意事項等

履修条件なし

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　社会・環境と健康						
科目名	公衆衛生学実習(1組)					ナンバリング	2287
配当年次	2年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	唐津　修羅						

授業の位置づけ

・ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につける。」ことと特に関係がある科目である。
・栄養学に係る専門知識・技術を統合して科学的に課題を解決し、人々の健康の保持・増進や疾病予防に貢献することのできる能力を身に着けるための科目である。

授業の概要

1年次で学習した「公衆衛生学」や「健康社会と福祉」、「環境と化学」の知識をもとに、実習を通して検討を行いその内容をより深く理解する。具体的には前半で疫学研究・統計処理等について理解を深め、健康に関する情報のまとめ方等、必要な統計手法を修得する。後半は水質や環境等の健康に影響を及ぼす要因を実際に測定し、人の健康の保持増進、疾病予防のための知識を深める。

到達目標

(1)疫学の基礎を学び、人を対象とした研究方法を説明できる。
(2)健康に関する情報を正しく読み解くことができる。
(3)論文を検索し、読むことができる。
(4)環境に関する指標について、その意味と測定方法、基準値を説明できる。

授業の方法

第1回から11回目の授業では、PowerPointを用いての講義やPCを利用した演習などを行う。第12回、13回目の授業では、実験手順を示し、実験作業を行う。

ICT活用

classroom等を用いて授業を進行する。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

提出されたレポート内容について、次回以降の授業内で回答や補足説明を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	・公衆衛生学実習の概要についての説明を行い、受講するにあたっての心構えをしっかりと認識する。 ・EBN(Evidence based nutrition)や健康情報の見分け方を理解する。		
担当教員			
第2回	・エビデンスとは何かを理解する。 ・日本人の食事摂取基準2025に引用されている研究論文からエビデンスの作られ方を学ぶ。		
担当教員			
第3回	・疫学研究の重要性を理解する。 ・記述疫学研究、生態学的研究、横断研究、コホート研究の方法や特徴を学び、実際に報告された論文から理解を深める。		
担当教員			

第4回	症例対照研究、介入研究の方法や特徴を学び、実際に報告された論文から理解を深める。		
担当教員			
第5回	システマティックレビュー、メタアナリシスの方法や特徴を学び、実際に報告された論文から理解を深める。		
担当教員			
第6回	実際に測定されたデータを用いて、疫学で用いられる用語(標準偏差、標準誤差、相関係数、回帰係数、95%信頼区間等)を学ぶ。		
担当教員			

第7回	日本人の食事摂取基準2025、疾病の診療ガイドラインからエビデンスの探し方を学び、引用されている疫学研究の論文を読む力を身につける。		
担当教員			
第8回	医学論文文献サイトの使用方法を学び、疫学研究の論文を検索する方法を身につける①		
担当教員			
第9回	医学論文文献サイトの使用方法を学び、疫学研究の論文を検索する方法を身につける②		
担当教員			

第10回	医学論文文献サイトを用いて、疫学研究の論文の読み方を身につける①		
担当教員			
第11回	医学論文文献サイトを用いて、疫学研究の論文の読み方を身につける②		
担当教員			
第12回	生活環境項目のなかで、騒音、照度を測定し、ヒトの健康に対し、これらの因子が及ぼす影響について学ぶ。		
担当教員			

第13回	生活環境項目のなかで、水、空気についての項目のいくつかを測定し、ヒトの健康に対し、これらの因子が及ぼす影響について学ぶ。		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業に取り組む姿勢やレポートなどの提出物を総合的に評価する。
その他	0	なし

教科書

公衆衛生がみえる 2024-2025 医療情報科学研究所 メディックメディア

参考文献

管理栄養士・栄養士のための やさしく学べる！EBN入門 / 佐々木 由樹 / 講談社
日本人の食事摂取基準〈2025年版〉/佐々木 敏/第一出版

履修条件・留意事項等

1回の授業は180分とし、全13回とする。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　社会・環境と健康						
科目名	公衆衛生学実習(2組)					ナンバリング	2287
配当年次	2年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	唐津　修羅						

授業の位置づけ

・ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につける。」ことと特に関係がある科目である。
・栄養学に係る専門知識・技術を統合して科学的に課題を解決し、人々の健康の保持・増進や疾病予防に貢献することのできる能力を身に着けるための科目である。

授業の概要

1年次で学習した「公衆衛生学」や「健康社会と福祉」、「環境と化学」の知識をもとに、実習を通して検討を行いその内容をより深く理解する。具体的には前半で疫学研究・統計処理等について理解を深め、健康に関する情報のまとめ方等、必要な統計手法を修得する。後半は水質や環境等の健康に影響を及ぼす要因を実際に測定し、人の健康の保持増進、疾病予防のための知識を深める。

到達目標

(1)疫学の基礎を学び、人を対象とした研究方法を説明できる。
(2)健康に関する情報を正しく読み解くことができる。
(3)論文を検索し、読むことができる。
(4)環境に関する指標について、その意味と測定方法、基準値を説明できる。

授業の方法

第1回から11回目の授業では、PowerPointを用いての講義やPCを利用した演習などを行う。第12回、13回目の授業では、実験手順を示し、実験作業を行う。

ICT活用

classroom等を用いて授業を進行する。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

提出されたレポート内容について、次回以降の授業内で回答や補足説明を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	・公衆衛生学実習の概要についての説明を行い、受講するにあたっての心構えをしっかりと認識する。 ・EBN(Evidence based nutrition)や健康情報の見分け方を理解する。		
担当教員			
第2回	・エビデンスとは何かを理解する。 ・日本人の食事摂取基準2025に引用されている研究論文からエビデンスの作られ方を学ぶ。		
担当教員			
第3回	・疫学研究の重要性を理解する。 ・記述疫学研究、生態学的研究、横断研究、コホート研究の方法や特徴を学び、実際に報告された論文から理解を深める。		
担当教員			

第4回	症例対照研究、介入研究の方法や特徴を学び、実際に報告された論文から理解を深める。		
担当教員			
第5回	システマティックレビュー、メタアナリシスの方法や特徴を学び、実際に報告された論文から理解を深める。		
担当教員			
第6回	実際に測定されたデータを用いて、疫学で用いられる用語(標準偏差、標準誤差、相関係数、回帰係数、95%信頼区間等)を学ぶ。		
担当教員			

第7回	日本人の食事摂取基準2025、疾病の診療ガイドラインからエビデンスの探し方を学び、引用されている疫学研究の論文を読む力を身につける。		
担当教員			
第8回	医学論文文献サイトの使用方法を学び、疫学研究の論文を検索する方法を身につける①		
担当教員			
第9回	医学論文文献サイトの使用方法を学び、疫学研究の論文を検索する方法を身につける②		
担当教員			

第10回	医学論文文献サイトを用いて、疫学研究の論文の読み方を身につける①		
担当教員			
第11回	医学論文文献サイトを用いて、疫学研究の論文の読み方を身につける②		
担当教員			
第12回	生活環境項目のなかで、騒音、照度を測定し、ヒトの健康に対し、これらの因子が及ぼす影響について学ぶ。		
担当教員			

第13回	生活環境項目のなかで、水、空気についての項目のいくつかを測定し、ヒトの健康に対し、これらの因子が及ぼす影響について学ぶ。		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業に取り組む姿勢やレポートなどの提出物を総合的に評価する。
その他	0	

教科書

公衆衛生がみえる 2024-2025 医療情報科学研究所 メディックメディア

参考文献

管理栄養士・栄養士のための やさしく学べる！EBN入門 / 佐々木 由樹 / 講談社
日本人の食事摂取基準〈2025年版〉/佐々木 敏/第一出版

履修条件・留意事項等

1回の授業は180分とし、全13回とする

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 社会・環境と健康						
科目名	環境と化学					ナンバリング	2264
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	板垣 康治						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質（Quality Of Life：QOL）向上に貢献するために必要な能力を身につけている。」ことと特に関係がある科目である。また、「学んだ知識とその理解を基盤として、食と健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」とも関係がある。
人間の健康を規定する要因としての地球環境について、その成り立ち、歴史、生態系の仕組み、資源・エネルギー問題から生物多様性など環境に関連する様々な問題について、環境科学の視点から学ぶ科目である。「公衆衛生学」、「食品衛生学」の基礎となる。

授業の概要

今日、環境をめぐる諸問題（自然破壊、食料問題、都市の過密化、大量生産・消費・廃棄、地球温暖化など）があるゆる地域で顕在化している。本授業では、自然環境、住環境に関わる化学物質について、健康に与える影響を、これまでの多くの事例を通じて幅広く理解できるように講述する。

到達目標

(1)生活環境における種々の化学物質についての基礎知識を説明することができる。
(2)環境汚染物質の生体との相互作用、毒性について説明できる。
(3)種々の汚染物質の環境における実態を説明できる。

授業の方法

パワーポイントと教科書を用いて講義形式で進める。
フィードバックとして過去の管理栄養士国家試験問題、復習試験を行うことにより理解を深める。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

復習試験を1回実施し回収後、問題を解説します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 人間と環境 ・環境の定義について理解する。 ・人間を取り巻く環境要因について理解する。 ・地球の誕生について理解する。 ・生命の誕生と進化について理解する。 ・大気の組成の変化について理解する。 ・生態系について理解する。 ・生態系の構造について理解する。 ・生態系の平衡について理解する。 ・社会環境について理解する。 ・文化環境について理解する。 ・環境問題について理解する。 ・環境倫理について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書pp.1-17を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員	板垣　康治		
第2回	環境問題の歴史 ・環境問題の始まりについて理解する。 ・日本の公害問題について理解する。 ・環境問題に対する国際的な取り組みについて理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書p.20~32を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			
第3回	私たちの生活と環境(1) ・食生活と環境について理解する。 ・衣生活と環境について理解する。 ・水生活と環境について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書p.33~44を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			

第4回	私たちの生活と環境(2) ・廃棄物とリサイクルについて理解する。 ・住生活と自然環境について理解する。 ・物理的な生活環境と健康について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書p.45~65を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			
第5回	大気の化学 ・大気を構成する化学物質について理解する。 ・大気の成分に影響を与える活動について理解する。 ・窒素酸化物および硫黄酸化物について理解する。 ・浮遊粒子状物質について理解する。 ・光化学スモッグについて理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書pp.49~58を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			
第6回	日本における環境問題(1) ・日本の環境問題の変遷について理解する。 ・大気汚染について理解する。 ・水質汚濁について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書pp.67-87を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			

第7回	日本における環境問題(2) ・騒音について理解する。 ・振動について理解する。 ・悪臭について理解する。 ・放射性物質による環境汚染について理解する。 ・日本のエネルギーのこれからについて理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書p.88~99を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			
第8回	地球規模の環境問題(1) ・オゾン層の破壊について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書pp.102-108を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			
第9回	地球規模の環境問題(2) ・地球温暖化について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書pp109.-123を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			

第10回	地球規模の環境問題(3) ・生物多様性の保全について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書pp.124-128を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			
第11回	地球規模の環境問題(4) ・酸性雨について理解する。 ・森林の減少と砂漠化について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書pp.129-136を読んでおくこと。(90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			
第12回	地球規模の環境問題(5) ・海洋汚染問題について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ配教科書pp.137~140を読んでおくこと。 (90分)	講義内容を復習すること。(90分)
担当教員			

第13回	地球規模の環境問題(6) ・人口増加・食糧問題について理解する。 アクティブラーニングを行う。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書pp.141~149を読んでおくこと。(90分)	アクティブラーニングで行った内容をまとめ発表の準備を行う。(90分)
担当教員			
第14回	地球規模の環境問題(7) 人口増加・食糧問題について理解する。 13回目のアクティブラーニングで行った内容の発表。	アクティブラーニングで行った内容をまとめ発表の準備を行う。(90分)	発表内容についての整理を行う。 (90分)
担当教員			
第15回	復習試験 ・講義全体の復習試験を行う。 ・復習試験のフィードバックを行う。	講義全体の復習を行うこと。(90分)	復習問題を復習すること。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	復習試験(80%) アクティブラーニング・参加態度・課題(20%)
その他	0	

教科書

私たちと環境第2版　臼井宗一・太田和子・山中冬彦 著　東京教学社

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

復習試験は必ず受けること。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　社会・環境と健康						
科目名	統計と社会調査法					ナンバリング	2288
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	小田　史郎						

授業の位置づけ

健康栄養学科のディプロマ・ポリシー「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている(知識・技能)」、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている(知識・技能)」、および「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能)」、地域未来学科のディプロマ・ポリシー「幅広い視点から地域課題を発見し、課題解決に向けて主体的に行動でき、かつ、地域において協働できる人的資源の開発や組織体制の構築に貢献できる(思考・判断・表現)」と関係がある科目である。また「統計の基礎」の応用科目に位置づけられる。

授業の概要

統計に関する基礎知識の上に立って、自らの課題解決のための調査実施の原理と方法を理解し、疫学的調査の基本技術を身につける。特に社会集団を観察するとはどのようなことなのか、母集団や標本の設定、質問票の作成や集計、統計処理など、社会調査全般について実践的に学ぶ。

到達目標

①学生が、社会調査法の理論に基づいた方法で、調査計画を立てることができるようになる。
②学生が、社会調査法の理論に基づいた方法で、質問紙を作成することができるようになる。
③学生が、社会調査法の理論に基づいた方法で、データを分析し、まとめることができるようになる。

授業の方法

パワーポイント、配付印刷物を活用しながら、講義とグループ学習の形式で進める（全15回）。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

毎回の小レポートに対しては、内容に関する質問に回答します。
最終レポートについては第15回の講義時に講評します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンスにおいて講義の流れや評価の方法について確認する。また社会調査とは何か、社会調査の目的やその分類について学ぶ。	シラバスを読み、社会調査の定義について調べておく(30分)	自分が調査したいテーマについて関連する資料を探しておく(150分)。
担当教員			
第2回	社会調査の流れについて、フローチャートに基づいて学ぶ。全体像をつかんだ後、最初に行うべき基礎資料の収集法について学び、グループ学習にて論文検索を実施する。	社会調査の流れについて示した文献を探し、読んでおく(60分)。	講義で習った方法を用いて、調査テーマに関連する文献検索と収集を行う(120分)。
担当教員			
第3回	文献の読み方について学ぶ。調査テーマに関連する学術論文を題材に、どこまで明らかにされており、何が課題として残っているか、またどのような方法が用いられているかを読み解く方法について学ぶ。	収集した文献を読み、必要な部分をまとめておく(90分)。	講義で習ったことを参考に、収集した論文で明らかにされていること、課題として残されていることをまとめる(90分)。
担当教員			

第4回	考察やまとめを意識した学術論文の収集方法、整理方法について学ぶ。調査テーマに関する論文だけでなく、関係性を説明できる学術論文の集め方について学ぶ。　さらに社会調査における倫理的な配慮についても学ぶ。	収集した文献を読み、研究背景として使える部分をまとめておく(90分)。	先行研究を参考に、研究背景と研究目的をレポートにまとめる(90分)。
担当教員			
第5回	調査バイアスや交絡因子について学ぶ。バイアスが入ったデータは精度が低くなることを理解し、調査の精度を高めるためにこれらをできるだけ少なくするための方法を学ぶ。	調査時に起きるバイアスや交絡の考え方について事前に調べておく(30分)。	講義で習った内容を参考に、調査質問紙の構成について整理する。また文献検討により、「方法」の部分に記載する事項について調べる(150分)。
担当教員			
第6回	妥当性と信頼性について学び、調査質問紙を作成する際にどのような点に注意するかについて学ぶ。また報告書の「方法」の部分の記載方法について学ぶ。またこれまでに習った知識をもとに、質問紙の設問に関するグループ学習を行う。	調査における妥当性や信頼性について事前に調べておく(30分)。	講義で習った内容を参考に、調査質問紙の構成や内容について精査する。また講義で習った記載方法に基づいて、自分の調査の「方法」の部分を文章化する(150分)。
担当教員			

第7回	質問の文章化、選択肢の作り方のルール、質問紙のレイアウトについても学ぶ。また習った知識をもとに、設問文と選択肢を作成するグループ学習を行う。	調査質問紙作成のルールについて事前に調べておく(30分)。	講義で習った内容を参考に、調査内容を具体的に文章化する。また選択肢も作成する(150分)。
担当教員			
第8回	アンケート実施後のデータの編集方法、パソコンへの入力方法、集計方法について学ぶ。	「統計の基礎」で習ったデータの集計方法について復習する(30分)。	講義内容をもとに、自分の調査結果を入力するデータベースを作成する(150分)。
担当教員			
第9回	データの種類に合わせた統計解析の方法について学ぶ。分割表の検定について学ぶ。	「統計の基礎」で習ったデータの検定方法について復習する(60分)。	調査質問紙を精査する。また自分のデータをどのように解析するかについてのレポート作成を開始する(120分)。
担当教員			

第10回	データの種類に合わせた統計解析の方法について学ぶ。差の検定について学ぶ。	「統計の基礎」で習ったデータの検定方法について復習する(60分)。	架空のデータを入れて集計・解析する。その結果に基づき、調査質問紙の修正する(120分)。
担当教員			
第11回	データの種類に合わせた統計解析の方法について学ぶ。相関係数の検定について学ぶ。	「統計の基礎」で習ったデータの検定方法について復習する(60分)。	調査質問紙、自分のデータをどのように解析するかについてのレポートを作成する(120分)。
担当教員			
第12回	データの種類に合わせた統計解析の方法について学ぶ。重複測定一分散分析法について学ぶ。さらに母集団と標本について理解し、母集団から標本を抽出する無作為抽出法について学ぶ。	全数調査と標本調査について調べておく(30分)。	講義の内容を復習するとともに、レポートを作成する(150分)。
担当教員			

第13回	標本誤差の考え方と社会調査で必要とされる標本数の求め方について学ぶ。	標本誤差や必要なサンプル数について事前に調べておく(30分)。	講義の内容を復習するとともに、レポートを完成させる(150分)。
担当教員			
第14回	有効回収率とこれを高める必要性について学ぶ。さらに有効回収率を高める工夫について学ぶ。最終レポートの提出を行う。	有効回収率に関して事前に調べておく。また最終レポートを完成し、提出できるように印刷しておく(120分)。	講義の内容をまとめる(60分)。
担当教員			
第15回	最終レポートへの講評により学びを深める。研究デザインとエビデンスレベルについて学び、症例対照研究、コホート研究、ランダム化比較試験の特徴について理解する。	症例対照研究、コホート研究、ランダム化比較試験について事前に調べておく(30分)。	第15回の講義内容をまとめるとともに、講義全体で習ったことを整理する(150分)。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	毎回の小レポート、あるいは課題(50点)、研究背景、研究目的、質問紙、解析計画に関するレポート(50点)の総合点で評価する。
その他	0	なし

教科書

なし

参考文献

「統計の基礎」で使用した「4stepエクセル統計」をデータ解析の説明時に用います。
第8-12回の授業時にあるとより理解が深まります。

履修条件・留意事項等

この講義は、「統計の基礎」の応用科目に位置づけられる。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 社会・環境と健康						
科目名	栄養科学英語					ナンバリング	4386
配当年次	4年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	峯尾 仁						

授業の位置づけ

デイプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる（思考・判断・表現）」ことと特に関係がある科目である。栄養学の基礎的な知識をもとに簡単な科学英語を理解する力を文法事項の整理と演習により養う。これらを踏まえ、応用栄養学、臨床栄養学等のより実務に近い分野や卒業研究に関連する科学英語を理解し応用できるようにする。

授業の概要

栄養学や健康科学に関連した英文を用いて、関連する英単語と英文法事項を整理しながら解釈の練習を行う。単語や文法に関する演習で学んだ内容にもとづいて、テキスト（いくつかの関連する英文書より抜粋）を履修者で講読する。

到達目標

英語で記述された栄養学、管理栄養士、健康問題に関連した研究報告書、ケースレポート、学術論文等を理解し説明できる。

授業の方法

毎回ごとに課題とする英文法の項目とそれに関する例文を説明する。
課題として毎回の文法事項に関連した例文を自分で訳しWeb上に提出する。
英文のテキストを講読する。氏名された学生は英文を1文づつ声にだして読み、解釈を行う。

ICT活用

毎回の文法事項を踏まえた課題をWebを用いて提出し、後に提示される訳文と比較検討する。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

毎回の授業の前半では英語の文法事項を解説と演習を通じて学ぶことができる。これにもとづいて、授業の後半では英文講読を通じて、発音のチェック、単語力のチェック、英文解釈のチェック等を担当教員が個々の学生ごとに行うので、授業の中で栄養科学英語を理解するための技術と知識が培われる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	栄養科学英語の講義概要と履修方法について解説する(ガイダンス)。	なし。	ガイダンスの内容を理解し、テキストの利用方法や英文法のより良い理解の方法等を整理して学ぶ。(90分)
担当教員			
第2回	SVCの文型の文型について解説する。Be動詞を使用する英文解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第3回	「It」を文頭に置いてBe動詞を使用する場合の英文解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			

第4回	「there」を文頭に置いてBe動詞を使用する場合の英文解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第5回	SVCの文型について解説する。Be動詞以外の動詞を用いる場合の英文解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第6回	SVの文型について解説する。SVの文型を使用する英文解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			

第7回	SVOの文型型について説明する。SVOの文型を使用する英文の解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第8回	SVOOの文型とSVOCの文型について説明する。SVOOの文型とSVOCの文型を使用する英文の解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第9回	受動態について解説する。受動態を用いる英文の解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。アクテイブラーニングとして、簡単な英語論文や報告書をのひとつをとりあげ、学生が個々に調べその概要を説明する。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			

第10回	項目を並列する場合の「,」と「and」と「or」について解説する。「,」と「and」と「or」を用いる英文解釈のて演習する。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第11回	「,」を利用して説明語句を挿入する場合の英文について解説する。「,」を利用して説明語句を挿入する英文解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第12回	不定詞の用法について解説する。不定詞が用いられている英文解釈の演習を行う。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			

第13回	現在分詞と動名詞:の用法について解説する。現在分詞と動名詞を用いている英文の解釈を演習する。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第14回	過去分詞の用法について解説する。過去分詞を用いた英文の解釈について演習する。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
第15回	関係代名詞と関係副詞の用法について解説する。関係代名詞と関係副詞を用いた英文の解釈について演習する。これを踏まえて英文講読を行う。	事前に配布した資料を読み、文法事項を理解しておく。(90分)	文法事項の整理と演習した英文の復習を行う。当日講読した英文中の専門用語を覚える。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業への参加度、課題の提出度、予習、復習の実施の状況等を勘案する。
その他	0	なし。

教科書

なし。

参考文献

なし。

履修条件・留意事項等

選択科目であり、卒業要件、各種の資格要件に関与しない。
管理栄養士国家試験対策のための英語授業ではない。
手持ちの英和辞書、電子辞書等を持参する。
高校で使用した英文法の教科書があれば活用する。

備考欄

なし。

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	解剖学					ナンバリング	2202
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	當瀬　規嗣						

授業の位置づけ

解剖学は学位授与方針に掲げる「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている」と「データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質（QOL）向上に貢献するために必要な能力を身につけている」を達成するための基本的な科目である。解剖学は医学の基本中の基本であることから、他の食、健康にかかわる科目の基礎をなす科目である。

授業の概要

人体の構造を肉眼から細胞・分子レベルまで系統的に学ぶ。とくに骨格、筋系、神経系、循環・呼吸系について形態とそれに伴う機能について概観する。

到達目標

1. 人体を構成する構造・構築を理解し、説明できる
2. 解剖の用語を理解し、医学系の専門書を読解できるようにする

授業の方法

講義形式で行う。パワーポイントの図表を逐次解説するため、図表を掲示し、また事前に図表を配布する

ICT活用

パワーポイントのデータを事前配布する
出席を当日発表されるキーワードを返信させて確認する
確認テストはWeb上で行う

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

キーワードはその日の講義内容を代表するものである
確認テストの採点結果は、すぐにフィードバックする

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	全身の主要な骨 ・体幹、四肢を構成する主要な骨格の位置と名称を学ぶ ・体幹、四肢を構成する主要な関節の名称と、その運動を学ぶ	教科書で体幹、および四肢を構成する主要な骨の名称を確認する（90分）	体幹、四肢の主要な骨の名称、および、関節の名称と運動を説明できるようにする（90分）
担当教員			
第2回	全身の主要な筋肉 ・体幹、四肢を動かす主要な筋肉の位置と名称を学ぶ ・体幹、四肢の筋肉の機能を学ぶ ・筋肉収縮のしくみを学ぶ	教科書で体幹、四肢にある主要な筋肉の名称を確認する（90分）	体幹および四肢の主要な筋肉の名称と機能を説明できる 筋肉収縮のしくみを説明できる（90分）
担当教員			
第3回	手と足の骨 ・手、足を構成する主要な骨の位置と名称を学ぶ ・手、足を構成する関節とその運動を学ぶ	教科書で手足の主要な骨の名称を確認する（90分）	手足を構成する主要な骨と関節の名称と機能を説明できる（90分）
担当教員			

第4回	手と足の筋肉 ・手、足を動かす主要な筋肉の位置と名称を学ぶ ・手、足を動かす主要な筋肉の機能を学ぶ	教科書で手、足の主要な筋肉の名称を確認する（90分）	手、足を動かす主要な筋肉の名称と機能を説明できる（90分）
担当教員			
第5回	頭蓋骨 ・頭蓋骨を構成する主要な骨の名称と位置を学ぶ ・頭蓋骨を構成する主要な骨の連結（縫合）を学ぶ ・新生児における頭蓋骨の特徴を学ぶ	教科書で頭蓋骨の主要な骨の名称を確認する（90分）	頭蓋骨の主要な骨の名称と縫合を説明できる、新生児の特徴を説明できる（90分）
担当教員			
第6回	中枢神経1 ・頭蓋内の中枢神経（大脳、小脳、脳幹）の構造と機能を学ぶ	教科書で頭蓋内中枢神経の領域の名称を確認する（90分）	頭蓋内中枢神経の領域の名称と機能を説明できる（90分）
担当教員			

第7回	中枢神経2 ・脊髄の構造と機能を学ぶ	教科書で脊髄の各部位の名称を確認する（90分）	脊髄の各部位の名称と機能と脊髄内の伝導路について説明できる（90分）
担当教員			
第8回	末梢神経 ・末梢神経（脳神経と脊髄神経）の名称と走行・支配領域を学ぶ	教科書で主要な末梢神経の名称を確認する（90分）	末梢神経の名称と走行、機能を説明できる（90分）
担当教員			
第9回	自律神経 ・自律神経の走行と機能を学ぶ ・自律神経が支配する内臓機能の調節を学ぶ	教科書で自律神経の機能を確認する（90分）	自律神経の走行の特徴と機能を説明できる（90分）
担当教員			

第10回	神経の基本的機能 ・神経細胞の構造と機能を学ぶ ・神経の興奮伝導様式を学ぶ ・神経端末での刺激伝達様式を学ぶ	教科書で神経細胞の構造について確認する(90分)	神経の構造と興奮伝達様式について説明できる(90分)
担当教員			
第11回	循環器1 ・心臓の構造と機能を学ぶ ・心臓の自動能と興奮伝導系を学ぶ ・心拍動のしくみを学ぶ	教科書で心臓の各部位の名称と機能を確認する(90分)	心臓の機能を説明できる(90分)
担当教員			
第12回	循環器2 ・脈管系の名称走行と機能を学ぶ ・血圧および毛細血管の機能を学ぶ	教科書で脈管系の名称と走行を確認する(90分)	脈管系の機能について説明できる(90分)
担当教員			

第13回	呼吸器1 呼吸器の解剖学的構成と機能を学ぶ	教科書で呼吸器系の各部の名称を確認する(90分)	呼吸器の構造と機能を説明できる(90分)
担当教員			
第14回	呼吸器2 呼吸機能、ガス交換、ガス輸送を学ぶ	教科書で呼吸機能について確認する(90分)	呼吸機能を説明できる(90分)
担当教員			
第15回	確認テスト	解剖学の内容を確認する(90分)	テストの問題を確認する(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	80	確認テスト
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	20	出席状況を評価 3分の2以上の出席が前提
その他	0	

教科書

ぜんぶわかる人体解剖図/坂井健雄・橋本尚詞/成美堂出版

参考文献

よくわかる生理学の基本としくみ/當瀬規嗣/秀和システム

履修条件・留意事項等

なし

備考欄

なし

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	生理学					ナンバリング	2210
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	當瀬 規嗣						

授業の位置づけ

学位授与方針の「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている」および「データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境及び生活の質(QOL)向上に貢献するために必要な能力を身につけている」に基づき、人体の機能を解明する学問である生理学の基本を理解することを目的とする・

授業の概要

人体の臓器・器官の機能を解剖と関連付けながら学ぶ。また、人体の内環境の恒常性を保つためのしくみ(神経、内分泌、免疫系)についても、生理学の観点で学ぶ。とりわけ、消化器系と代謝の内容は栄養士としての基礎をなす内容であるので、より、重点的に扱う

到達目標

1. 人体に関する学術用語を理解し、使うことができるようにする
2. 人体の恒常性維持のしくみを説明できるようにする
3. 消化吸収代謝のしくみを統括的に説明できるようにする

授業の方法

講義形式で行う。授業はパワーポイントにて図表を提示し、それを解説することで進める
パワーポイントの配布資料は事前に配布される
出席は授業中に提示されるキーワードを返信されることで確認する

ICT活用

配布資料、キーワード提示、はWebを用いて行う
確認テストはWebを用いて行う。

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

確認テストは採点をフィードバックする

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	消化器の構造と機能1 ・消化吸収の概念 ・消化器運動・分泌の基本 ・消化器の生体防御システム	教科書を読んで、消化器系の機能を確認する（90分）	消化器機能と生体防御システムを説明できる（90分）
担当教員			
第2回	消化器の構造と機能2 ・口腔から十二指腸までの消化機能	教科書を読んで、口腔から十二指腸までの名称や機能を確認する（90分）	口腔から十二指腸までの消化機能を説明できる（90分）
担当教員			
第3回	消化器の構造と機能3 ・小腸での栄養の消化と吸収、および中間代謝 ・大腸のはたらき ・体温調節機構とエネルギー代謝	教科書を読んで、小腸、大腸、栄養の代謝を確認する（90分）	小腸、大腸の機能、および栄養の代謝を説明できるようにする（90分）
担当教員			

第4回	内分泌1 ・ホルモンのしくみを概観する ・生物時計のしくみを学ぶ	教科書を読んで視床下部、下垂体、松果体の機能を確認する（90分）	視床下部、下垂体、松果体の機能を説明できる（90分）
担当教員			
第5回	内分泌2 ・成長ホルモン、バゾプレッシン、甲状腺ホルモン、副腎皮質ホルモンのしくみを学ぶ	教科書を読んで、該当のホルモンのはたらきを確認する（90分）	該当ホルモンのはたらきをそれぞれ説明することができる（90分）
担当教員			
第6回	内分泌3 ・アドレナリン、カルシウム代謝のホルモン、消化管のホルモン、食欲に関するホルモン	当該ホルモンのはたらきを確認する（90分）	該当ホルモンのはたらきをそれぞれ説明できる（90分）
担当教員			

第7回	内分泌4 ・性ホルモンのはたらきを学ぶ	教科書で男性ホルモンと女性ホルモンのはたらきを確認する（90分）	男性ホルモンと女性ホルモンのはたらきを説明できる（90分）
担当教員			
第8回	内分泌5 ・妊娠分娩とホルモンの関連を学ぶ	教科書で妊娠分娩の流れを確認する（90分）	妊娠分娩を概括的に説明できる（90分）
担当教員			
第9回	血液1 ・血液の成分を理解する ・血漿の栄養素のふるまいを学ぶ	教科書で血漿の機能を確認する（90分）	血漿での栄養素の変化を説明できる（90分）
担当教員			

第10回	血液2 ・血球のはたらき ・止血機構	教科書で血球のはたらきを確認する（90分）	血球のはたらきや止血機構を説明できる（90分）
担当教員			
第11回	血液3 ・生体防御機構と免疫システムを学ぶ ・血液型と遺伝について学ぶ	教科書で生体防御機構と免疫システムを確認する（90分）	生体防御機構と免疫システムを概括的に説明できる（90分）
担当教員			
第12回	泌尿器系の構造と機能1 ・腎臓の構造を学ぶ ・糸球体機能と栄養素の回収について学ぶ	腎臓機能の流れを教科書で確認する（90分）	腎臓での栄養素のろ過と回収を説明できる（90分）
担当教員			

第13回	泌尿器系の構造と機能2 ・腎臓での電解質の回収にいて学ぶ ・腎臓での老廃物の排出について理解する ・水の動きを理解する ・尿管、膀胱のはたらきを理解する	腎臓機能の流れを確認する（90分）	腎臓機能を説明し、老廃物排出の意義を説明できる（90分）
担当教員			
第14回	特殊感覚1 ・味覚、嗅覚のしくみを学ぶ ・両感覚の食事での重要性を学ぶ	教科書で味覚と嗅覚のはたらきを確認する（90分）	味覚のしくみと嗅覚のしくみを説明できる、食事での重要性を理解する（90分）
担当教員			
第15回	特殊感覚2 ・視覚、聴覚、平衡覚のしくみを学ぶ	各感覚器の構造と名称を確認する（90分）	各感覚のしくみを説明できる（90分）
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	80	確認テストを15回目の授業の後半に実施する
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	20	出席状況を評価する 3分の2以上の出席を対象とする
その他	0	

教科書

よくわかる生理学の基本としくみ/當瀬規嗣/秀和システム

参考文献

Clinical生体機能学/當瀬規嗣/南山堂

履修条件・留意事項等

なし

備考欄

なし

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	運動生理学					ナンバリング	2218
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	佐々木 将太						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため，健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている（知識・技能）」ことと関係がある科目である。また，「社会人，職業人としての倫理観・使命感から，人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲を持ち，生涯にわたり求められる最新の知識・技術を積極的に高め，必要な情報を発信することができる（関心・意欲・態度）」こととも関係する。「解剖学」「生理学」と関連し，「応用栄養学」「公衆栄養学Ⅰ・Ⅱ」の基礎となる。

授業の概要

「身体活動・運動」を健康で豊かな生活を送るための不可欠要素としてとらえ，運動の習慣化と健康増進の関連について学ぶ。また，身体活動に伴う人体内の様々な現象をエネルギー代謝，呼吸器系，循環器系，神経系，骨格系，内分泌系および栄養学の各分野から理解する。
特に，健康の維持・増進に関連する運動生理学の知見に焦点を絞り，栄養士・管理栄養士が栄養・運動指導のために必要な知識・理論を習得する。

到達目標

・有酸素運動と無酸素運動の違いを平易な表現で説明できる。
・運動強度の違いがもたらす身体機能の変化やエネルギー代謝系への影響を説明できる。
・体力向上や健康増進に有用なトレーニングの実施方法を科学的に理解するための基礎知識を説明できる。
・合理的な肥満度判定に基づいた食事指導と運動指導を行うための方法を説明できる。

授業の方法

・授業内容をまとめたスライドを中心に配布資料および教科書を用いて講義形式で進める。
・毎回の授業後に「理解度確認ショートレポート」を作成し，重要語句や授業のポイント，質問・感想などを整理してもらう。

ICT活用

・授業連絡，資料等の配布は，Google Classroomを用いて行う。
・Google Formのアンケート作成機能を用いて授業後の理解度確認と質問・意見を回収する。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

「理解度確認ショートレポート」のフィードバックは，ルーブリック評価で行う。
最終授業後に授業内で説明をした重要語句の確認テストを行い，語句の理解度を確認する。
授業の補足，質問への回答は，逐次授業内で実施する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	・授業ガイダンス ・運動生理学の概要 ・栄養士が「運動」を理解することの意義 ・健康づくりと運動	教科書の「7章 高齢者の体力と身体活動」を読んでおくこと（90分）	健康づくりと運動についての概要をまとめる（90分）
担当教員			
第2回	骨格筋とエネルギー代謝① ・骨格筋の形態と収縮のメカニズム ・筋運動のエネルギーとその供給	教科書「1章 身体運動を発現する骨格筋の機能と適応」を読んでおくこと（90分）	骨格筋の収縮メカニズムとエネルギー代謝の概要をまとめる（90分）
担当教員			
第3回	骨格筋とエネルギー代謝② ・筋力発揮特性 ・骨格筋の適応と変化 ・トレーニングの原理・原則 ・トレーニングの種類	教科書「1章 身体運動を発現する骨格筋の機能と適応」,「8章 体力トレーニングの理論と実際」を読んでおくこと（90分）	筋力発揮特性と骨格筋の適応と変化の概要をまとめる（90分）
担当教員			

第4回	運動と神経系の基礎, トレーニングと神経系 ・神経系の生理学的基礎 ・運動と神経系 ・トレーニングによる神経系の変化	教科書「2章 神経系の機能と適応」を読んでおくこと (90分)	トレーニングによる神経系の変化についての概要をまとめる (90分)
担当教員			
第5回	運動と内分泌機能の基礎 ・ホルモンとは ・ホルモンの作用機序 ・運動時のホルモン分泌変化と生理作用	教科書「3章 運動を制御する内分泌の機能と適応」を読んでおくこと (90分)	運動時のホルモン分泌変化と生理作用についての概要をまとめる (90分)
担当教員			
第6回	運動と免疫の基礎 ・免疫とは ・スポーツ選手に多い感染症 ・運動とサイトカイン ・オーバートレーニング症候群	教科書「4章 生体を防御する免疫系の機能と適応」を読んでおくこと (90分)	運動による免疫の変化についての概要をまとめる (90分)
担当教員			

第7回	運動と呼吸・循環器系の基礎① ・呼吸の調節 ・O2, CO2の運搬 ・循環系の機能 ・循環系の調節	教科書「5章 運動を持続する呼吸循環系の機能と適応［呼吸循環系の生理学的基礎］」を読んでおくこと（90分）	運動と呼吸および循環器の関連についての概要をまとめる（90分）
担当教員			
第8回	運動と呼吸・循環器系の基礎② ・運動時の呼吸循環応答 ・運動トレーニングによる呼吸循環適応	教科書「5章 運動を持続する呼吸循環系の機能と適応［運動時の呼吸循環応答，運動トレーニングによる呼吸循環適応］」を読んでおくこと（90分）	運動トレーニングによる呼吸循環適応についての概要をまとめる（90分）
担当教員			
第9回	運動と生活習慣病 ・生活習慣病の現状 ・生活習慣病と身体活動 ・健康，生活習慣病に関連するガイドライン ・生活習慣病の予防	教科書「6章 生活習慣病の予防と身体活動・座位行動」を読んでおくこと（90分）	運動による生活習慣病の予防，改善についての概要をまとめる（90分）
担当教員			

第10回	加齢による身体変化 ・加齢に伴う行動体力の変化 ・加齢に伴う骨格筋量の変化 ・加齢に伴う筋力の変化 ・加齢に伴う全身持久力の変化	教科書「7章 高齢者の体力と身体活動」を読んでおくこと（90分）	加齢による身体変化についての概要をまとめる（90分）
担当教員			
第11回	サルコペニア，ロコモティブシンドロームとフレイル	教科書「7章 高齢者の体力と身体活動［サルコペニア，ロコモティブシンドロームとフレイル］」を読んでおくこと（90分）	サルコペニア，ロコモティブシンドロームとフレイルについての概要をまとめる（90分）
担当教員			
第12回	運動時のエネルギー代謝と栄養補給，疲労 ・運動時の栄養補給 ・グリコーゲンの貯蔵・回復 ・疲労とは ・運動性疲労	教科書「10章 糖質摂取とグリコーゲンの貯蔵および節約」「12章 運動に伴う疲労とそれからの回復」を読んでおくこと（90分）	運動時のグリコーゲンの変化，グリコーゲンローディングおよび早期回復方法，疲労についての概要をまとめる（90分）
担当教員			

第13回	運動と疲労，疲労からの回復，運動に起因する疾患，障害	教科書「12章 運動に伴う疲労と疲労からの回復法」を読んでおくこと（90分）	運動と疲労，運動に起因する疾患，障害についての概要をまとめる（90分）
担当教員			
第14回	スポーツ実施者に対する健康・栄養支援① ・年代別 ・女性アスリート	配布資料を読んでおくこと（90分）	授業を通じて，栄養の専門家としてどのような健康・栄養のサポートができるのかを考える（90分）
担当教員			
第15回	スポーツ実施者に対する健康・栄養支援② ・暑熱・寒冷環境 ・高地環境 ・アンチ・ドーピング	教科書「9章 暑熱環境および高地環境と運動」「11章 スポーツにおける薬物使用「スポーツにおけるアンチ・ドーピング」を読んでおくこと（90分） これまでの授業資料を読み直し，確認しておくこと（90分）	授業を通じて，栄養の専門家としてどのような健康・栄養のサポートができるのかを考える（90分）
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	理解度確認ショートレポート: 50% 理解度確認課題: 50%
その他	0	なし

教科書

スポーツ指導者に必要な 生理学と運動生理学の知識 改訂2版/編者 村岡功, 林直亨/市村出版

参考文献

履修条件・留意事項等
授業を欠席すると「理解度確認ショートレポート」の評価回数が減り，評価に影響します。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	病態生理学					ナンバリング	2222
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	當瀬　規嗣						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている（知識・技能）」および「データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質（QOL）向上に貢献するために必要な能力を身につけている（知識・技能）」と関係が有る科目である。また、その他のディプロマポリシーとも関係している。これまで学習してきた生理学および疾病に関する知識を統合し、臨地実習や現場で必要とされる考え方を身に付ける。

授業の概要

各種の疾病ごとに、その原因について生化学的、生理学的、および細胞学的な理論を基に解説し、症状が発現しているメカニズムを理解する.

到達目標

各種検査値の正常値を記憶する。
栄養学的に重要な疾病について、発症のメカニズムについて論理的な説明が出来る.
各種検査値から、疾病を導き出せる。

授業の方法

講義形式で行う。必要な図表をプロジェクターに示し、それを説明していくことで講義を展開する。すべての図表はパワーポイントのファイルとして事前に配布する。

ICT活用

パワーポイントのファイルの配布、授業中に提示されるキーワードの返信による出席確認、確認テストの出題および回答、はすべてWeb上で行われる。

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

確認テストの採点は、回答直後に学生にそれぞれフィードバックされる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	糖の基礎 糖質の化学構造、糖質の消化吸収、体内での糖質のエネルギー利用について、総合的に理解できるように学ぶ。	下級学年で学習した単糖、および多糖について復習しておく(90分)	糖質の名称、役割について説明できる(90分)
担当教員			
第2回	糖代謝 体内での糖質の貯蔵、動員、エネルギー以外の目的での糖質の利用について学ぶ	下級学年で学習した単糖、および多糖について復習しておく(90分)	糖質の体内での役割を総合的に説明できるようにする(90分)
担当教員			
第3回	糖尿病(1) 糖尿病の発症メカニズム、診断基準、臨床症状とその病態、を学ぶ	下級学年で学習した糖尿病について復習しておく(90分)	糖尿病の病態生理を概括的に説明できる(90分)
担当教員			

第4回	糖尿病(2) 糖尿病の合併症を学び、合併症自体が致命的であることを理解する	下級学年で学習した臨床医学概論について復習しておく(90分)	糖尿病の合併症が深刻であることを説明できる(90分)
担当教員			
第5回	糖尿病(3) 糖尿病の治療について、食事療法、薬物療法、合併症治療の詳細を学習する	下級学年で学習した臨床医学概論について復習しておく(90分)	糖尿病治療における食事療法の位置づけを理解する(90分)
担当教員			
第6回	脂質の基礎 脂質の化学構造、体内での脂質の利用、エネルギー源としての脂質の役割などについて学習する	下級学年で学習した脂質について復習しておく(90分)	生体における脂質の意義を説明できるようにする(90分)
担当教員			

第7回	脂質の代謝 脂質の消化吸収、リポたんぱくの種類・役割、肝臓とリンパ管の役割を学習し、 脂質代謝異常と肥満症について理解する	下級学年で学習した脂質代謝・リポたんぱくについて復習しておく(90分)	脂質代謝を総合的に説明でき、代謝異常を理解する。(90分)
担当教員			
第8回	タンパクの基礎 アミノ酸の化学構造、ペプチド結合、「DNAコドン、転写、翻訳、2次構造と3次構造、S－S結合、サブユニット構造などを学習する	下級学年で学習したアミノ酸、タンパクについて復習しておく(90分)	タンパクの意味、立体構造、変性などを説明できる(90分)
担当教員			
第9回	タンパクの代謝 タンパク、アミノ酸の消化吸収、肝臓の役割、アミノ酸の代謝、腎臓の役割、などを総合的に学習	下級学年で学習したタンパク代謝や関連疾病について復習しておく(90分)	タンパク、アミノ酸の肝臓、腎臓での疾病との関連が説明できる(90分)
担当教員			

第10回	ネフローゼ症候群 ネフローゼ症候群の定義、原因疾患、治療における食事療法、人工透析について	下級学年で学習した臨床医学概論について復習しておく(90分)	ネフローゼ症候群を概括的に説明でき、食事療法の重要性を理解できる(90分)
担当教員			
第11回	慢性閉そく性肺疾患(COPD) 原因、病態、症状、治療法について学習する	下級学年で学習した臨床医学概論について復習しておく(90分)	COPDが喫煙が原因であり、進行性の疾患であることを説明できる(90分)
担当教員			
第12回	貧血 貧血の種類、原因、栄養との関連性、治療法について学習する	下級学年で学習した生理学と臨床医学概論について復習しておく(90分)	貧血と食事療法との関係を説明できる(90分)
担当教員			

第13回	アレルギー(1) 免疫機構の説明、免疫担当細胞、リンパ系について学習する	下級学年で学習した血液像、免疫について復習しておく(90分)	免疫機構について概括的に説明できる(90分)
担当教員			
第14回	アレルギー(2) 炎症反応、アレルギー反応、食物アレルギーについて学習する	下級学年で学習したアレルギーについて復習しておく(90分)	アレルギー反応、とくに食物アレルギーについて説明できる。(90分)
担当教員			
第15回	確認テストを行う	これまでの講義内容を復習する(90分)	回答結果について復習する(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	80	確認テストの結果を換算する
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	20	キーワード返信による出席確認による 3分の2以上の出席で評価対象
その他	0	

教科書

なし

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

なし

備考欄

なし

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	生化学					ナンバリング	2252
配当年次	2年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	唐津 修羅						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防･健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導･教育を行うために必要な知識･技術を身につけている。」と特に関係の深い科目である。健康栄養学を行うための基本的な専門知識・技術を理解し、身につけることを達成するための科目である。他の科目との前後のつながりとして、一年次科目「基礎化学」、「生命科学」と関連し、2年次後期科目の「生化学実験」の必須であり、「栄養生化学」の基礎となる。

授業の概要

生化学は、生命現象を分子のレベルで解析することを目的とした学問である。全ての生物は、細胞からなり、細胞は分子によって構築されている。生命現象は、細胞内に存在する多様な分子間で起こる化学反応の所産である。生化学という学問領域は、細胞を構成する分子を分離、精製し、その化学的性質を追求する「物質生物化学」と細胞内で起こる分子間の反応機構を調べ、その生物学的役割を追求する「動的生化学」に大別される。本授業は、前者に重点をおいて講述する。

到達目標

1. 生体内を構成するタンパク質、糖質、脂質、核酸の構造と機能について説明できる。
2. タンパク質、糖質、脂質、核酸の代謝についてそれらの相互関係について説明できる。
3. 生体内での反応に関わる酵素の働きとその重要性を説明できる。
4. 管理栄養士国家試験の「人体の構造と機能」、「基礎栄養学」分野の知識を習得し、説明することができる。

授業の方法

パワーポイントを活用しながら講義形式ですすめる。アクティブラーニングとして理解度確認のため確認テストを複数回実施する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

講義中および講義後に質問を受け付けます。回答はその都度あるいは次回の講義時に全体に対して行います。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	生化学とは何か、生物体は、宇宙全体の物質の一部を使って構成されていることを学ぶ。宇宙と地球の成り立ち、地球における生命の誕生から進化および生体を構成する元素についての化学的な基礎知識を習得する。	教科書を確認する(90分)。	課題の復習をする(90分)。
担当教員			
第2回	生体を構成する元素、無機成分、分子と水のはたらきおよび水と健康について学ぶ。	教科書を確認する(90分)。	課題の復習をする(90分)。
担当教員			
第3回	糖質:グルコースを中心に糖質の種類と性質、利用について学ぶ。	教科書を確認する(90分)。	課題の復習をする(90分)。
担当教員			

第4回	アミノ酸：生体を構成する重要な分子のアミノ酸についてそれらの構造、種類、機能とその化学的性質について学ぶ。	教科書を確認する（90分）。	課題の復習をする（90分）。
担当教員			
第5回	タンパク質：アミノ酸が重合した、タンパク質の構造と機能、および利用について学ぶ。	教科書を確認する（90分）。	課題の復習をする（90分）。
担当教員			
第6回	脂質：水の溶けず有機溶媒に溶ける生体構成成分を脂質と総称する。脂質は単純脂質、複合脂質、誘導脂質に分類され、ここでは種々の構造と単純脂質の利用に焦点をあてて学ぶ。	教科書を確認する（90分）。	課題の復習をする（90分）。
担当教員			

第7回	脂質：単純脂質、複合脂質、誘導脂質に分類される脂質のうち、ここでは主に複合脂質と誘導脂質について、その化学的性質を中心に学ぶ。	教科書を確認する（90分）。	課題の復習をする（90分）。
担当教員			
第8回	核酸の種類と性質：核酸にはDNA（デオキシリボ核酸）とRNA（リボ核酸）があり、生物において遺伝的性質を決定するDNAの遺伝的意義、基本的化学構造およびその性質について学ぶ。	教科書を確認する（90分）。	課題の復習をする（90分）。
担当教員			
第9回	核酸の種類と性質：生体における多種類のRNAの役割、構造、化学的性質について学ぶ。	教科書を確認する（90分）。	課題の復習をする（90分）。
担当教員			

第10回	遺伝情報：遺伝情報の発現と伝達について学ぶ。また、突然変異などについても併せて学ぶ。	教科書を確認する（90分）。	課題の復習をする（90分）。
担当教員			
第11回	酵素：生体内ではきわめて多くの化学反応が適切な速度で進行しており、それには酵素が深く関わっていることを学ぶ。ここでは、酵素反応の特徴（触媒機能、補酵素、基質特異性、最適pH、最適温度など）について学ぶ。	教科書を確認する（90分）。	課題の復習をする（90分）。
担当教員			
第12回	酵素：酵素単位の定義、酵素反応の基質濃度と反応速度の関係を説明する理論や、各種の反応阻害機構について学ぶ。またその他の特異的な酵素活性調節についても学ぶ。	教科書を確認する（90分）。	課題の復習をする（90分）。
担当教員			

第13回	ビタミン：補酵素としてはたらくビタミンを中心に、各種ビタミンの化学的性質について学ぶ。	教科書を確認する（90分）。	課題の復習をする（90分）。
担当教員			
第14回	ホルモン：内分泌系の情報伝達を中心に、各種ホルモンの作用機序について学ぶ。	教科書を確認する（90分）。	課題の復習をする（90分）。
担当教員			
第15回	エネルギー代謝：エネルギー代謝にかかわる各種の反応機構や、その調節について学ぶ。	教科書を確認する（90分）。	課題の復習をする（90分）。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	確認テスト、まとめの確認テスト、レポートや欠席届等の提出物、受講態度等を総合的に判断する。
その他	0	なし。

教科書

薗田 勝／編「栄養科学イラストレイテッド生化学第3版」羊土社

参考文献

毎田徹夫「管理栄養士を目指す学生のための生化学テキスト」文光堂
畑山巧／編「ベーシック生化学」化学同人
石堂一巳「健康・栄養科学シリーズ生化学人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」南江堂

履修条件・留意事項等

欠席した場合は、速やかな欠席届の提出が必須である。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	免疫と食物アレルギー					ナンバリング	2259
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	續　佳代						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数の人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている（知識・技能）」ことと特に関係がある科目である。免疫、および免疫疾患の一つとして現在、社会的にも問題となっている食物アレルギーに関する知識を学ぶ科目である。

授業の概要

人体の感染防御機構である免疫系のしくみや、免疫系を構成している各種免疫関連細胞の機能、抗体・サイトカインおよび補体などの免疫関連物質の基本構造や機能について解説する。また、アレルギー、自己免疫疾患、免疫不全症、腫瘍などの免疫に深く関連した疾患について解説する。さらに、食物アレルギーについて、現状、原因食品・物質、表示制度についても解説する。

到達目標

・感染症から身を護る生体防御機構について、そのメカニズムを説明することができる。
・病原微生物の種類とそれらが引き起こす感染症について説明することができる。
・自己免疫疾患、後天性免疫不全症候群（エイズ）について説明することができる。
・食物アレルギーの現状について説明することができる。
・食物アレルギーを引き起こすアレルゲンの種類を説明することができる。
・食物アレルギーの種類とそれらの特徴について説明することができる。
・食物アレルギーアレルゲン除去食品、検査法治療法について説明することができる。

授業の方法

パワーポイントと教科書を用いて講義形式ですすめる。
毎回配布する国家試験対策問題で知識が深まるように解説する。
フィードバックとして第8回に第1回～第7回までの講義内容の復習試験、第15回に第9回から第14回の講義内容の復習試験を行うことにより、理解を深める

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

毎回配布する国家試験対策問題は講義内でフィードバックします。
復習試験を2回実施し、終了後、問題を解説します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	免疫の概念と免疫担当細胞 ・免疫応答の全体像について理解する。 ・免疫担当細胞の種類とその働きについて理解する。 ・身体に備わっている感染症から身を護る自然免疫（非特異的防御機構）を理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。（90分）	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。（90分）
担当教員			
第2回	獲得免疫 ・体液性免疫と細胞性免疫について理解する。 ・体液性免疫で活躍する抗体が産生される仕組みと抗体の種類について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。（90分）	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。（90分）
担当教員			
第3回	感染と発症 ・感染症の成立の要因について理解する。 日和見感染症 ・日和見感染症とは何かを理解し、日和見感染症を起こす要因、微生物について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。（90分）	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。（90分）
担当教員			

第4回	感染症と病原微生物-1 ・病原微生物の種類と特徴について理解する。 ・国家試験に頻出する感染症について理解する(A群β溶血性連鎖球菌感染症、風疹、梅毒、トキソプラズマ症)。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第5回	感染症と病原微生物--2 ・国家試験に頻出する感染症について理解する(ウイルス性肝炎、プリオン病、結核など)。 ・病原微生物との感染による腫瘍について理解する(肝臓がん、胃癌、子宮頸がん、白血病など)。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第6回	異常な免疫反応 ・後天性免疫不全症候群(エイズ)について理解する。 ・アレルギー(過敏症)の種類と特徴について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			

第7回	異常な免疫反応 ・自己免疫疾患（関節リウマチ、全身性エリテマトーデス、強皮症、シェーグレン症候群）について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ教科書を読んでおくこと。（90分）	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。（90分）
担当教員			
第8回	復習試験 ・第1回から第7回までの講義内容の復習試験を行う。 ・復習試験のフィードバックを行う。	第1回から第7回の講義で配布した国家試験対策問題に目を通して復習試験の準備をしておくこと。（90分）	復習試験の問題を復習すること。（90分）
担当教員			
第9回	食物アレルギーの現状 ・わが国における食物アレルギーの現状について理解する。 ・食物アレルギーを引き起こす仕組みについて理解する。 ・特定原材料の表示について理解する。 食物アレルギーとアトピー性皮膚炎 ・アトピー性皮膚炎とアレルギーマーチについて理解する。 ・アトピー性皮膚炎と食物アレルギーの関係について理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめアトピー性皮膚炎とアレルギーマーチについて調べておくこと。（90分）	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。（90分）
担当教員			

第10回	食物アレルギーの原因物質 ・鶏卵アレルギーについて理解する。 ・乳アレルギーについて理解し、乳糖不耐症との違いについて理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ阿北持つアレルギーを引き起こすアレルゲンについて調べておくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第11回	食物アレルギーの原因食品 ・小麦アレルギーについて理解する。 ・そばアレルギーについて理解する。 ・落花生アレルギーについて理解する。 ・甲殻類アレルギーについて理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ阿北持つアレルギーを引き起こすアレルゲンについて調べておくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第12回	食物アレルギーの原因、誘因 ・大豆アレルギーについて理解する。 ・納豆による遅延型アレルギーについて理解する。 ・食物以外のアレルゲン(コチニール、パンケーキ、アニサキス)によるアレルギーについて理解する。 ・食物依存性運動誘発アナフィラキシーについて理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ食物依存性運動誘発アナフィラキシーについて調べておくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			

第13回	交差反応 ・花粉症と果物アレルギーについて理解する。 ・食物以外のアレルゲン(ラテックス、マダニ、ネコ、鳥)によるアレルギーについて理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ花粉症と果物アレルギーについて調べておくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第14回	仮性アレルギー ・仮性アレルギーについて理解する。 食物アレルギーの検査方法、治療方法 ・経口免疫療法について理解する。 ・家庭外で気をつけることについて理解する。	シラバスを参考にしてあらかじめ仮性アレルギーについて調べておくこと。(90分)	講義で配布した国家試験対策問題を復習すること。(90分)
担当教員			
第15回	復習試験 ・第9回から第14回までの講義内容の復習試験を行う。 ・復習試験のフィードバックを行う。	第9回から第14回の講義で配布した国家試験対策問題に目を通して復習試験の準備をしておくこと。(90分)	復習試験の問題を復習すること。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	2回の筆記による復習試験で評価する。
その他	0	

教科書

好きになる免疫学ワークブック 萩原清文 講談社

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

10回以上出席すること。6回以上欠席した場合、単位は認定できない。
第8回、第15回で実施する2回の復習試験は必ず受けること。無断欠席の場合は単位を認定できない。
2回の復習試験の合計点、60点以上を合格とする。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	疾病の成り立ち					ナンバリング	2322
配当年次	2年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	瀧山 晃弘						

授業の位置づけ

看護学・栄養学に必要な病理学の基礎的知識・技能を身につけるための科目である。
看護学科においては、ディプロマ・ポリシーの「【知識・技能】健康状態やその変化に応じた看護に必要となる、科学的根拠に基づいた基本的な判断力・思考力・対象理解力を高め、看護師としての実践能力を有している。」と特に関係がある科目である。「免疫学」「医療概論」「人体構造学Ⅰ」「人体構造学Ⅱ」「人体機能学Ⅰ」「人体機能学Ⅱ」と関連し、「看護病態治療学Ⅰ」「看護病態治療学Ⅱ」「看護病態治療学Ⅲ」「看護病態治療学Ⅳ」「臨床検査概論」の基礎となる。
健康栄養学科においては、ディプロマ・ポリシーの「【知識・技能】データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質（Quality Of Life：QOL）向上に貢献するために必要な能力を身につけている。」と関係する科目である。「解剖学」「生理学」「運動生理学」「病態生理学」「生化学」「免疫と食物アレルギー」と関連し、「臨床医学概論」の基礎となる。

授業の概要

健康状態やその変化に応じた看護に必要な専門知識を習得するため、病気が起こる原因やその発症のメカニズム、細胞・組織傷害、細胞死と老化、先天異常と遺伝病、代謝障害、循環障害、腫瘍など原因や機序別に分けて総論を学ぶ。その総論を基礎として各臓器ごとにその代表的疾患の発症機序や病態などの各論を学習する。

到達目標

1. 病院病理の役割や病理診断の意義、加えて病理解剖の意義を説明できる。
2. 細胞傷害および細胞死の分類や機序、その形態的特徴を述べることができる。
3. 先天異常や遺伝性疾患、代謝異常、循環障害、腫瘍について、それぞれの病態や種類、発症機序を説明できる。また、それぞれの代表的疾患を挙げ説明できる。
4. 各臓器の代表的疾患について、それぞれの発症機序や病態を説明できる。

授業の方法

パワーポイントと配布印刷物を用いて講義形式ですすめる。
必要に応じてオンライン授業を実施する。

ICT活用

Google ClassroomのGoogleフォームを用いて練習問題を提供し、自主学習を促す。

実務経験のある教員の教育内容

病理専門医として病理診断や病理解剖などに従事した経験を活かして授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、練習問題の解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	【病理学総論1.「病理学とは」「細胞傷害」】 病理学の概念と医学における位置付け、医療における病理診断の役割について学ぶ。また、細胞傷害の種類やその機序、及び傷害を受けた細胞組織の形態変化やその修復について学習する。	参考書のpp.14~52を読んでおく。(90分)	参考書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員			
第2回	【病理学総論2.「先天異常」】 先天異常の種類と代表的な疾患、先天奇形について学ぶ。染色体異常とその代表的疾患として、常染色体の異常によるダウン症候群や、性染色体の異常によるクラインフェルター症候群、ターナー症候群などを学ぶ。	参考書のpp.53~64を読んでおく。(90分)	参考書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員			
第3回	【病理学総論3.「循環障害」】 体液循環の機構や、局所の循環障害として、血栓、塞栓、梗塞の関係、出血、うっ血と浮腫、ショックについて、また全身循環障害について学ぶ。	参考書のpp.65~75を読んでおく。(90分)	参考書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員			

第4回	【病理学総論4.「炎症」】 炎症に関わる細胞の種類や液性因子、炎症の分類やその転帰について学ぶ。急性炎症の結果としての膿瘍や蜂窩織炎、肉芽組織など、及び慢性非特異性炎症と肉芽腫を形成する特異性炎症との違いについて学ぶ。	参考書のpp.76~87を読んでおく。(90分)	参考書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員			
第5回	【病理学総論5.「免疫異常とアレルギー」】 免疫と免疫系の細胞、Ⅰ型からⅤ型までの各種のアレルギー反応、臓器移植と拒絶反応、先天性免疫不全症と後天性免疫不全症候群(AIDS)、臓器特異的自己免疫疾患や膠原病などについて学ぶ。	参考書のpp.88~102を読んでおく。(90分)	参考書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員			
第6回	【病理学総論6.「感染症」】 感染の原因となる病原体の種類や感染の成立、病原体に対する宿主の反応、病原性と増殖速度、日和見感染、病原体の感染経路、内因性感染症と外因性感染症、劇症型感染症などについて学ぶ。	参考書のpp.103~117を読んでおく。(90分)	参考書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員			

第7回	【病理学総論7.「腫瘍」】 腫瘍の概念や分類、良性腫瘍と悪性腫瘍、上皮性腫瘍と非上皮性腫瘍の違いとその形態的特徴、発生機序、がんの浸潤・転移や病期、宿主への影響や予後の違い、がんの診断、治療法などについて学ぶ。	参考書のpp.118~134を読んでおく。(90分)	参考書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員			
第8回	【病理学各論1.「心臓の疾患」「脈管系の疾患」】 狭心症や心筋梗塞などの虚血性心疾患、心筋炎と心筋症、リウマチ熱と感染性心内膜炎、心弁膜症、心房中隔欠損症や心室中隔欠損症などの先天性心疾患、心不全、動脈瘤、動脈硬化症、血管炎などについて学ぶ。	参考書のpp.136~166を読んでおく。(90分)	参考書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員			
第9回	【病理学各論2.「造血系・リンパ系の疾患」】 巨赤芽球性貧血など各種の貧血、血液凝固因子や血小板の異常による出血性疾患、白血病、多発性骨髄腫などの形質細胞性腫瘍、各種の悪性リンパ腫、リンパ節炎などその他の造血系・リンパ系疾患について学ぶ。	参考書のpp.167~185を読んでおく。(90分)	参考書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員			

第10回	【病理学各論3.「呼吸器系の疾患」】 扁桃炎やアデノイド肥大、鼻咽頭腫瘍、喉頭腫瘍など上気道の疾患、慢性閉塞性肺疾患、拘束性肺疾患、肺塞栓症などの肺血管疾患、肺炎、抗酸菌感染症、肺癌とその主な組織型、その他の肺疾患について学ぶ。	参考書のpp.186~212を読んでおく。(90分)	参考書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員			
第11回	【病理学各論4.「消化管の疾患」】 白板症や口腔癌、歯原性腫瘍などの口腔・顎部の疾患、胃食道逆流症、食道静脈瘤、食道癌などの食道の疾患、慢性胃炎や胃潰瘍、胃癌、胃の悪性リンパ腫など胃の疾患、炎症性腸疾患や大腸癌など小腸・大腸の疾患について学ぶ。	参考書のpp.213~237を読んでおく。(90分)	参考書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員			
第12回	【病理学各論5.「肝臓、胆嚢、膵臓の疾患」】 各種ウイルス性肝炎、アルコール性肝疾患、代謝機能障害関連脂肪肝炎、肝硬変、肝細胞癌などの肝臓の疾患、胆石症と慢性胆嚢炎、胆道癌などの胆嚢・胆道の疾患、急性膵炎と慢性膵炎、膵癌などの膵臓の疾患について学ぶ。	参考書のpp.238~254を読んでおく。(90分)	参考書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員			

第13回	【病理学各論6.「泌尿器系、男性生殖器系、女性生殖器系と乳腺、内分泌系の疾患」】 糸球体疾患、腎細胞癌などの泌尿器系の疾患、精巣腫瘍や前立腺過形成、前立腺癌などの男性生殖器系の疾患、子宮頸癌、子宮体癌、乳癌などの女性生殖器系と乳腺の疾患、下垂体腺腫、甲状腺癌など内分泌系の疾患について学ぶ。	参考書のpp.255~323を読んでおく。(90分)	参考書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員			
第14回	【病理学各論7.「筋・骨格系、皮膚、脳・神経系、眼と耳、全身性疾患」】 筋ジストロフィー、重症筋無力症、骨肉腫などの筋・骨格系の疾患、炎症性皮膚疾患や皮膚の腫瘍、脳血管疾患、頭蓋内感染症、脱髄疾患、主な神経系腫瘍、膠原病やアミロイドーシスなどの全身性疾患について学ぶ。	参考書のpp.324~398を読んでおく。(90分)	参考書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員			
第15回	【まとめと修了テスト】 第1回から第14回までの総括、及び修了テストを実施する。	第1回から第14回までの内容を復習しておくこと。(90分)	参考書・資料を参照し理解を深めること。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	各回で実施する小テスト、第15回の修了テストなど。詳細は授業中に伝える。
その他	0	なし

教科書

教科書としては指定しないが、参考文献に挙げた書籍を教科書に準する参考書として使用する。

参考文献

クイックマスター病理学第2版／堤寛著／サイオ出版

履修条件・留意事項等

特記事項なし。

備考欄

特記事項なし。

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	臨床医学概論					ナンバリング	2280
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	當瀬　規嗣						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている（知識・技能）」および「データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質（QOL）向上に貢献するために必要な能力を身につけている（知識・技能）」と関係が有る科目である。また、その他のディプロマポリシーとも関係している。
これまで学習してきた生理学および生化学に関する知識を統合し、臨床現場で必要とされる考え方を身に付ける。

授業の概要

臨床事例を使い、各種検査値などから問題点を把握し、異常値の出現する機序を学習することで、個々の疾患が発症する機構の正確な知識を習得する。

到達目標

各種検査値の正常値を記憶する。
各種検査値の異常値出現の機序を説明出来る。
各種検査値から、疾病を導き出せる。

授業の方法

講義形式で行う。必要な図表をプロジェクターに示し、それを説明していくことで講義を展開する。すべての図表はパワーポイントのファイルとして事前に配布する。

ICT活用

パワーポイントのファイルの配布、授業中に提示されるキーワードの返信による出席確認、確認テストの出題および回答、はすべてWeb上で行われる。

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

確認テストの採点は、回答直後に学生にそれぞれフィードバックされる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	検査値データ 血算、血液像、生化学検査、尿検査の正常値と異常値を学習する	生理学と生化学の内容を復習する（90分）	検査値の異常値の意味を説明できる（90分）
担当教員			
第2回	画像検査 X線撮影、血管造影、CT撮影、MRI撮影、エコー検査について学ぶ	生理学と解剖学を復習する（90分）	画像所見と病態を関連付けることができる。（90分）
担当教員			
第3回	糖尿病1 診断基準、糖尿病の病態、高血糖の影響、尿糖、インスリン抵抗性について学習する	生理学、生化学の該当箇所を復習する（90分）	糖尿病の病態を総合的に説明できる（90分）
担当教員			

第4回	糖尿病2 動脈硬化と合併症、食事療法、薬物治療、インスリン治療について学習する	栄養学、生理学、生化学を復習する（90分）	糖尿病治療での食事療法の意義を説明できる（90分）
担当教員			
第5回	腎疾患1 腎臓の生理、排尿、腎機能低下とCKDについて学習する	生理学を復習する（90分）	CKDについて総合的に説明できる（90分）
担当教員			
第6回	腎疾患2 ネフローゼ、糸球体腎炎、全身性疾患における腎症、CKDの治療法、人工透析、腎移植について学習する	生理学、生化学を復習する（90分）	腎疾患の治療を説明できる（90分）
担当教員			

第7回	糖尿病腎症(1) 糖尿病の動脈硬化と腎症との関係について学ぶ	生理学の復習をする(90分)	糖尿病腎症の特徴を説明する(90分)
担当教員			
第8回	糖尿病腎症(2) 糖尿病腎症の治療と食事療法	生理学と栄養学を復習する(90分)	糖尿病腎症の食事療法について説明できる(90分)
担当教員			
第9回	内分泌(1) ホルモンの基礎、下垂体性疾患について学習する	生理学の内分泌を復習する(90分)	下垂体の内分泌疾患を説明できる(90分)
担当教員			

第10回	内分泌(2) 甲状腺疾患、上皮小体疾患	生理学の内分泌を復習する(90分)	甲状腺疾患、上皮小体疾患を説明できる(90分)
担当教員			
第11回	内分泌(3) 副腎の疾患	生理学の内分泌を復習する(90分)	副腎疾患を説明できる(90分)
担当教員			
第12回	呼吸器 呼吸不全、COPD、間質性肺炎、感染性呼吸疾患、肺がん、肺塞栓、無呼吸症候群について学習する	生理学および解剖学の該当箇所を復習する(90分)	呼吸疾患をそれぞれ説明できる(90分)
担当教員			

第13回	循環器(1) 心不全、虚血性心疾患、心臓弁膜症を学習する	生理学、解剖学の該当箇所を復習する(90分)	心疾患の特徴をそれぞれ説明できる(90分)
担当教員			
第14回	循環器(2) 血圧調節、高血圧症、不整脈を学習する	生理学、解剖学の該当箇所を復習する(90分)	高血圧症、不整脈の病態や治療法を説明できる(90分)
担当教員			
第15回	確認テスト	教科全体を復習する(90分)	採点結果により復習を行う(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	80	確認テストをWebで実施する。 80%に換算する
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	20	授業中のキーワード返信による出席確認による。 全体の3分の2以上出席を評価対象とする。
その他	0	なし

教科書
なし

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	解剖学実験(1組)					ナンバリング	2216
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	1
担当教員	合田　悟						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている」に関係し、また「他分野と協同しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている」および「学んだ知識とその理解を基盤として、食と健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる」とも関係している。
この科目は、管理栄養士に必要な解剖学の知識を深め、実践を基に修得し、「解剖学」「生理学」と関連して、人体の構造と機能をより深く学ぶ。

授業の概要

・実験を通して人体の構造と機能を理解する。
・人体の組織標本の顕微鏡観察を行い、視覚的に捉える事でに今まで得られた知識の理解を更に深める。
・関連する解剖学、生理学等で学んだ知識を実験を通して定着させ、栄養指導等に役立つ実践力を養う。

到達目標

・人体の各器官の名称を挙げることができる。
・人体組織の構造を説明できる。
・主な臓器の働きを説明できる。

授業の方法

・その日に観察・実験する臓器および器官について講義を行う。
・顕微鏡を用いて、人体の微細構造を観察する。
・関連する実験を行う。
・観察した内容について口頭試問を行う。

ICT活用

なし。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

各回、口頭試問に全問正解することが必須であり。不合格の場合は再度学習の上、口頭試問を繰り返す。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	実験ガイダンス ・実験の目的、方法、注意点の説明。 ・評価方法の説明と注意。 ・実験内容と今後の講義、実験との関連性の説明。 ・各学生が講義に終了時に目指す目標や到達点を考える。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
第2回	上部消化器系臓器の解剖組織 ・上部消化器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・上部消化器系臓器の働きについて理解する。 ・上部消化器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
第3回	中部消化器系臓器の解剖組織 ・中部消化器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・中部消化器系臓器の働きについて理解する。 ・中部消化器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			

第4回	下部消化器系臓器の解剖組織 ・下部消化器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・下部消化器系臓器の働きについて理解する。 ・下部消化器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
第5回	泌尿器系臓器の解剖組織 ・泌尿器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・泌尿器系臓器の働きについて理解する。 ・泌尿器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
第6回	内分泌系の解剖組織(1) ・内分泌系について、各部の形と名称を理解する。 ・内分泌系の働きについて理解する。 ・内分泌系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			

第7回	内分泌系の解剖組織(2) ・内分泌系について、各部の形と名称を理解する。 ・内分泌系の働きについて理解する。 ・内分泌系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
第8回	呼吸器系の解剖組織 ・呼吸器系について、各部の形と名称を理解する。 ・呼吸器系の働きについて理解する。 ・呼吸器系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
第9回	造血器系の解剖組織 ・造血器系について、各部の形と名称を理解する。 ・造血器系の働きについて理解する。 ・造血器系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			

第10回	脈管系の解剖組織 ・脈管系について、各部の形と名称を理解する。 ・脈管系の働きについて理解する。 ・脈管系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
第11回	骨格・筋系の解剖組織 ・骨格・筋系について、各部の形と名称を理解する。 ・骨格・筋系の働きについて理解する。 ・骨格・筋系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
第12回	外皮・感覚器系の解剖組織 ・外皮・感覚器系について、各部の形と名称を理解する。 ・外皮・感覚器系の働きについて理解する。 ・外皮・感覚器系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	毎回の口頭試問の点数および受講態度を評価材料とし総合的に判断する。 正当な理由のない欠席は口頭試問0点となる。
その他	0	なし。

教科書

解剖学および生理学で使用した教科書。

参考文献

なし。

履修条件・留意事項等

実験全てに参加し、全ての口頭試問の合格が成績評価の基礎となる。
欠席した場合は、速やかな欠席届の提出が必須であり、遅滞や未提出の場合は減点となる。

備考欄

なし。

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	解剖学実験(2組)					ナンバリング	2216
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	1
担当教員	合田 悟						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている」に関係し、また「他分野と協同しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている」および「学んだ知識とその理解を基盤として、食と健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる」とも関係している。
この科目は、管理栄養士に必要な解剖学の知識を深め、実践を基に修得し、「解剖学」「生理学」と関連して、人体の構造と機能をより深く学ぶ。

授業の概要

・実験を通して人体の構造と機能を理解する。
・人体の組織標本の顕微鏡観察を行い、視覚的に捉える事でに今まで得られた知識の理解を更に深める。
・関連する解剖学、生理学等で学んだ知識を実験を通して定着させ、栄養指導等に役立つ実践力を養う。

到達目標

・人体の各器官の名称を挙げることができる。
・人体組織の構造を説明できる。
・主な臓器の働きを説明できる。

授業の方法

・その日に観察・実験する臓器および器官について講義を行う。
・顕微鏡を用いて、人体の微細構造を観察する。
・関連する実験を行う。
・観察した内容について口頭試問を行う。

ICT活用

なし。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

各回、口頭試問に全問正解することが必須であり。不合格の場合は再度学習の上、口頭試問を繰り返す。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	実験ガイダンス ・実験の目的、方法、注意点の説明。 ・評価方法の説明と注意。 ・実験内容と今後の講義、実験との関連性の説明。 ・各学生が講義に終了時に目指す目標や到達点を考える。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
第2回	上部消化器系臓器の解剖組織 ・上部消化器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・上部消化器系臓器の働きについて理解する。 ・上部消化器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
第3回	中部消化器系臓器の解剖組織 ・中部消化器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・中部消化器系臓器の働きについて理解する。 ・中部消化器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			

第4回	下部消化器系臓器の解剖組織 ・下部消化器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・下部消化器系臓器の働きについて理解する。 ・下部消化器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
第5回	泌尿器系臓器の解剖組織 ・泌尿器系臓器について、各部の形と名称を理解する。 ・泌尿器系臓器の働きについて理解する。 ・泌尿器系臓器の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
第6回	内分泌系の解剖組織(1) ・内分泌系について、各部の形と名称を理解する。 ・内分泌系の働きについて理解する。 ・内分泌系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			

第7回	内分泌系の解剖組織(2) ・内分泌系について、各部の形と名称を理解する。 ・内分泌系の働きについて理解する。 ・内分泌系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
第8回	呼吸器系の解剖組織 ・呼吸器系について、各部の形と名称を理解する。 ・呼吸器系の働きについて理解する。 ・呼吸器系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
第9回	造血器系の解剖組織 ・造血器系について、各部の形と名称を理解する。 ・造血器系の働きについて理解する。 ・造血器系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			

第10回	脈管系の解剖組織 ・脈管系について、各部の形と名称を理解する。 ・脈管系の働きについて理解する。 ・脈管系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
第11回	骨格・筋系の解剖組織 ・骨格・筋系について、各部の形と名称を理解する。 ・骨格・筋系の働きについて理解する。 ・骨格・筋系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
第12回	外皮・感覚器系の解剖組織 ・外皮・感覚器系について、各部の形と名称を理解する。 ・外皮・感覚器系の働きについて理解する。 ・外皮・感覚器系の組織標本を観察し、その微細構造と名称・機能を理解する。	特に指定しない。	特に指定しない。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	毎回の口頭試問の点数および受講態度を評価材料とし総合的に判断する。 正当な理由のない欠席は口頭試問0点となる。
その他	0	なし。

教科書

解剖学および生理学で使用した教科書。

参考文献

なし。

履修条件・留意事項等

実験全てに参加し、全ての口頭試問の合格が成績評価の基礎となる。
欠席した場合は、速やかな欠席届の提出が必須であり、遅滞や未提出の場合は減点となる。

備考欄

なし。

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	生理学実験【2019～23カリ】(1組)					ナンバリング	2220
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	合田　悟						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」ことと関係がある科目である。また、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」こととも関係する。
管理栄養士に必要な生理学の知識を深め、実践を基に修得する科目である。
「解剖学」「生理学」と関連し、人体の構造と機能をより深く学ぶ科目である。

授業の概要

・実験を通して人体の生理機能を理解する。
・必要に応じて測定結果の解析を行い、統計解析の基本を理解する。
・関連する生理学、解剖学等で学んだ知識を実験を通して定着させ、それらをグループによる研究、討議でまとめた後、資料の作成と発表を行い栄養指導等に役立つ実践力を養う。

到達目標

・人体の生理機能を理解し説明することができる。
・呼吸、代謝、循環の知識と測定方法を論じることができる。
・測定結果の統計解析ができる。
・グループによる研究、討議、資料作成、発表することができる。

授業の方法

・その日に実験する臓器および器官について講義を行う。
・人数や実験内容により班毎に分かれ実験を行う。
・学習した内容を基に各班でテーマを定めて実験し、結果をまとめて資料を作成しパワーポイントを用いて発表し、発表内容に関してクラス全体で討議する。

ICT活用

なし。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

各班毎に発表を行い、それについてクラス全体で討議する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	実験ガイダンス ・実験の目的、方法、注意点の説明。 ・評価方法の説明と注意。 ・実験内容と今後の講義、実験との関連性の説明。 ・各学生が講義終了時に目指す目標や到達点を考える。		
担当教員			
第2回	生理機能の測定、平均値の検定。 ・各種運動による生理機能の実験を行い値を得る。 ・実験で得られた値の平均値の差の検定を行い比 較検討する。		
担当教員			
第3回	生理機能の測定、多重比較。 ・各種運動による生理機能の測定を行い値を得る。 ・得られた値の多重比較検定を行い比較検討する。		
担当教員			

第4回	生理機能の測定、相関係数。 ・各種運動による生理機能の実験を行い値を得る。 ・得られた値の相関係数をもとめ比較検討する。		
担当教員			
第5回	運動機能と体温測定。 ・室内でできる運動を行い、運動前後の体温を測定する。 ・測定の意義、運動と体温との関連を理解する。		
担当教員			
第6回	運動機能の測定。 ・室内でできる運動を実施する。 ・運動機能、個人差、グループ内での個人数値の関連について理解する。		
担当教員			

第7回	味覚機能の実験。 ・各種の味を用いて味覚機能の実験を行う。 ・実験結果をもとに自分の味覚の特徴をまとめ、味覚が形成された原因を考察する。		
担当教員			
第8回	代謝機能の実験 ・各種条件下で血糖値の測定を行う。 ・血糖値測定の意義や変動要因を理解する。		
担当教員			
第9回	血圧測定による循環機能の実験。 ・各種条件下において血圧の測定を行う。 ・血圧測定の意義や変動要因を理解する。		
担当教員			

第10回	呼吸機能の実験。 ・スパイロメーターを用いて呼吸機能を測定する。 ・呼吸器官の構造や働きを理解する。		
担当教員			
第11回	心電図検査による循環機能の実験。 ・心電図の測定を行う。 ・心臓の構造や働きを理解する。		
担当教員			
第12回	グループ研究および追加実験 ・実験した内容を基に各班毎に研究発表するテーマを定める。 ・実験データが足りない場合は班毎に追加実験を行う。		
担当教員			

第13回	研究発表および討議 ・発表内容をまとめた要旨を準備し配布する。 ・班毎にパワーポイントを用いて発表する。 ・発表内容に関してクラスで討議する。		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	レポート、受講態度、グループ発表の内容や取り組みを総合的に判断する。
その他	0	なし。

教科書

配布プリント等を用いる。

参考文献

特に指定しない。

履修条件・留意事項等

実験全てに参加し、全ての課題レポートの提出が成績評価の基礎となる。
欠席した場合は、速やかな欠席届の提出が必須であり、遅滞や未提出の場合は減点となる。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	生理学実験【2019～23カリ】(2組)					ナンバリング	2220
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	合田 悟						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」ことと関係がある科目である。また、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」こととも関係する。
管理栄養士に必要な生理学の知識を深め、実践を基に修得する科目である。
「解剖学」「生理学」と関連し、人体の構造と機能をより深く学ぶ科目である。

授業の概要

・実験を通して人体の生理機能を理解する。
・必要に応じて測定結果の解析を行い、統計解析の基本を理解する。
・関連する生理学、解剖学等で学んだ知識を実験を通して定着させ、それらをグループによる研究、討議でまとめた後、資料の作成と発表を行い栄養指導等に役立つ実践力を養う。

到達目標

・人体の生理機能を理解し説明することができる。
・呼吸、代謝、循環の知識と測定方法を論じることができる。
・測定結果の統計解析ができる。
・グループによる研究、討議、資料作成、発表することができる。

授業の方法

・その日に実験する臓器および器官について講義を行う。
・人数や実験内容により班毎に分かれ実験を行う。
・学習した内容を基に各班でテーマを定めて実験し、結果をまとめて資料を作成しパワーポイントを用いて発表し、発表内容に関してクラス全体で討議する。

ICT活用

なし。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

各班毎に発表を行い、それについてクラス全体で討議する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	実験ガイダンス ・実験の目的、方法、注意点の説明。 ・評価方法の説明と注意。 ・実験内容と今後の講義、実験との関連性の説明。 ・各学生が講義終了時に目指す目標や到達点を考える。		
担当教員			
第2回	生理機能の測定、平均値の検定。 ・各種運動による生理機能の実験を行い値を得る。 ・実験で得られた値の平均値の差の検定を行い比 較検討する。		
担当教員			
第3回	生理機能の測定、多重比較。 ・各種運動による生理機能の測定を行い値を得る。 ・得られた値の多重比較検定を行い比較検討する。		
担当教員			

第4回	生理機能の測定、相関係数。 ・各種運動による生理機能の実験を行い値を得る。 ・得られた値の相関係数をもとめ比較検討する。		
担当教員			
第5回	運動機能と体温測定。 ・室内でできる運動を行い、運動前後の体温を測定する。 ・測定の意義、運動と体温との関連を理解する。		
担当教員			
第6回	運動機能の測定。 ・室内でできる運動を実施する。 ・運動機能、個人差、グループ内での個人数値の関連について理解する。		
担当教員			

第7回	味覚機能の実験。 ・各種の味を用いて味覚機能の実験を行う。 ・実験結果をもとに自分の味覚の特徴をまとめ、味覚が形成された原因を考察する。		
担当教員			
第8回	代謝機能の実験 ・各種条件下で血糖値の測定を行う。 ・血糖値測定の意義や変動要因を理解する。		
担当教員			
第9回	血圧測定による循環機能の実験。 ・各種条件下において血圧の測定を行う。 ・血圧測定の意義や変動要因を理解する。		
担当教員			

第10回	呼吸機能の実験。 ・スパイロメーターを用いて呼吸機能を測定する。 ・呼吸器官の構造や働きを理解する。		
担当教員			
第11回	心電図検査による循環機能の実験。 ・心電図の測定を行う。 ・心臓の構造や働きを理解する。		
担当教員			
第12回	グループ研究および追加実験 ・実験した内容を基に各班毎に研究発表するテーマを定める。 ・実験データが足りない場合は班毎に追加実験を行う。		
担当教員			

第13回	研究発表および討議 ・発表内容をまとめた要旨を準備し配布する。 ・班毎にパワーポイントを用いて発表する。 ・発表内容に関してクラスで討議する。		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	レポート、受講態度、グループ発表の内容や取り組みを総合的に判断する。
その他	0	なし。

教科書

配布プリント等を用いる。

参考文献

特に指定しない。

履修条件・留意事項等

実験全てに参加し、全ての課題レポートの提出が成績評価の基礎となる。
欠席した場合は、速やかな欠席届の提出が必須であり、遅滞や未提出の場合は減点となる。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	生理学実験【2019～23カリ】(3組)					ナンバリング	2220
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	合田　悟						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」ことと関係がある科目である。また、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」こととも関係する。
管理栄養士に必要な生理学の知識を深め、実践を基に修得する科目である。
「解剖学」「生理学」と関連し、人体の構造と機能をより深く学ぶ科目である。

授業の概要

・実験を通して人体の生理機能を理解する。
・必要に応じて測定結果の解析を行い、統計解析の基本を理解する。
・関連する生理学、解剖学等で学んだ知識を実験を通して定着させ、それらをグループによる研究、討議でまとめた後、資料の作成と発表を行い栄養指導等に役立つ実践力を養う。

到達目標

・人体の生理機能を理解し説明することができる。
・呼吸、代謝、循環の知識と測定方法を論じることができる。
・測定結果の統計解析ができる。
・グループによる研究、討議、資料作成、発表することができる。

授業の方法

・その日に実験する臓器および器官について講義を行う。
・人数や実験内容により班毎に分かれ実験を行う。
・学習した内容を基に各班でテーマを定めて実験し、結果をまとめて資料を作成しパワーポイントを用いて発表し、発表内容に関してクラス全体で討議する。

ICT活用

なし。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

各班毎に発表を行い、それについてクラス全体で討議する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	実験ガイダンス ・実験の目的、方法、注意点の説明。 ・評価方法の説明と注意。 ・実験内容と今後の講義、実験との関連性の説明。 ・各学生が講義終了時に目指す目標や到達点を考える。		
担当教員			
第2回	生理機能の測定、平均値の検定。 ・各種運動による生理機能の実験を行い値を得る。 ・実験で得られた値の平均値の差の検定を行い比 較検討する。		
担当教員			
第3回	生理機能の測定、多重比較。 ・各種運動による生理機能の測定を行い値を得る。 ・得られた値の多重比較検定を行い比較検討する。		
担当教員			

第4回	生理機能の測定、相関係数。 ・各種運動による生理機能の実験を行い値を得る。 ・得られた値の相関係数をもとめ比較検討する。		
担当教員			
第5回	運動機能と体温測定。 ・室内でできる運動を行い、運動前後の体温を測定する。 ・測定の意義、運動と体温との関連を理解する。		
担当教員			
第6回	運動機能の測定。 ・室内でできる運動を実施する。 ・運動機能、個人差、グループ内での個人数値の関連について理解する。		
担当教員			

第7回	味覚機能の実験。 ・各種の味を用いて味覚機能の実験を行う。 ・実験結果をもとに自分の味覚の特徴をまとめ、味覚が形成された原因を考察する。		
担当教員			
第8回	代謝機能の実験 ・各種条件下で血糖値の測定を行う。 ・血糖値測定の意義や変動要因を理解する。		
担当教員			
第9回	血圧測定による循環機能の実験。 ・各種条件下において血圧の測定を行う。 ・血圧測定の意義や変動要因を理解する。		
担当教員			

第10回	呼吸機能の実験。 ・スパイロメーターを用いて呼吸機能を測定する。 ・呼吸器官の構造や働きを理解する。		
担当教員			
第11回	心電図検査による循環機能の実験。 ・心電図の測定を行う。 ・心臓の構造や働きを理解する。		
担当教員			
第12回	グループ研究および追加実験 ・実験した内容を基に各班毎に研究発表するテーマを定める。 ・実験データが足りない場合は班毎に追加実験を行う。		
担当教員			

第13回	研究発表および討議 ・発表内容をまとめた要旨を準備し配布する。 ・班毎にパワーポイントを用いて発表する。 ・発表内容に関してクラスで討議する。		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	レポート、受講態度、グループ発表の内容や取り組みを総合的に判断する。
その他	0	なし。

教科書

配布プリント等を用いる。

参考文献

特に指定しない。

履修条件・留意事項等

実験全てに参加し、全ての課題レポートの提出が成績評価の基礎となる。
欠席した場合は、速やかな欠席届の提出が必須であり、遅滞や未提出の場合は減点となる。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	生理学実験【2024カリ】(1組)					ナンバリング	2220
配当年次	2年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	合田　悟						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」ことと関係がある科目である。また、「データサイエンスを理解・活用し科学的根拠に基づき、食環境および生活の質（Quality Of Life:QOL）向上に貢献するために必要な能力を身につけている。」こととも関係する。
管理栄養士に必要な生理学の知識を深め、実践を基に修得する科目である。
「解剖学」「生理学」と関連し、人体の構造と機能をより深く学ぶ科目である。

授業の概要

・実験を通して人体の生理機能を理解する。
・必要に応じて測定結果の解析を行い、統計解析の基本を理解する。
・関連する生理学、解剖学等で学んだ知識を実験を通して定着させ、それらをグループによる研究、討議でまとめた後、資料の作成と発表を行い栄養指導等に役立つ実践力を養う。

到達目標

・人体の生理機能を理解し説明することができる。
・呼吸、代謝、循環の知識と測定方法を論じることができる。
・測定結果の統計解析ができる。
・グループによる研究、討議、資料作成、発表することができる。

授業の方法

・その日に実験する臓器および器官について講義を行う。
・人数や実験内容により班毎に分かれ実験を行う。
・学習した内容を基に各班でテーマを定めて実験し、結果をまとめて資料を作成しパワーポイントを用いて発表し、発表内容に関してクラス全体で討議する。

ICT活用

なし。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

各班毎に発表を行い、それについてクラス全体で討議する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	実験ガイダンス ・実験の目的、方法、注意点の説明。 ・評価方法の説明と注意。 ・実験内容と今後の講義、実験との関連性の説明。 ・各学生が講義終了時に目指す目標や到達点を考える。		
担当教員			
第2回	生理機能の測定、平均値の検定。 ・各種運動による生理機能の実験を行い値を得る。 ・実験で得られた値の平均値の差の検定を行い比 較検討する。		
担当教員			
第3回	生理機能の測定、多重比較。 ・各種運動による生理機能の測定を行い値を得る。 ・得られた値の多重比較検定を行い比較検討する。		
担当教員			

第4回	生理機能の測定、相関係数。 ・各種運動による生理機能の実験を行い値を得る。 ・得られた値の相関係数をもとめ比較検討する。		
担当教員			
第5回	運動機能と体温測定。 ・室内でできる運動を行い、運動前後の体温を測定する。 ・測定の意義、運動と体温との関連を理解する。		
担当教員			
第6回	運動機能の測定。 ・室内でできる運動を実施する。 ・運動機能、個人差、グループ内での個人数値の関連について理解する。		
担当教員			

第7回	味覚機能の実験。 ・各種の味を用いて味覚機能の実験を行う。 ・実験結果をもとに自分の味覚の特徴をまとめ、味覚が形成された原因を考察する。		
担当教員			
第8回	代謝機能の実験 ・各種条件下で血糖値の測定を行う。 ・血糖値測定の意義や変動要因を理解する。		
担当教員			
第9回	血圧測定による循環機能の実験。 ・各種条件下において血圧の測定を行う。 ・血圧測定の意義や変動要因を理解する。		
担当教員			

第10回	呼吸機能の実験。 ・スパイロメーターを用いて呼吸機能を測定する。 ・呼吸器官の構造や働きを理解する。		
担当教員			
第11回	心電図検査による循環機能の実験。 ・心電図の測定を行う。 ・心臓の構造や働きを理解する。		
担当教員			
第12回	グループ研究および追加実験 ・実験した内容を基に各班毎に研究発表するテーマを定める。 ・実験データが足りない場合は班毎に追加実験を行う。		
担当教員			

第13回	研究発表および討議 ・発表内容をまとめた要旨を準備し配布する。 ・班毎にパワーポイントを用いて発表する。 ・発表内容に関してクラスで討議する。		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	レポート、受講態度、グループ発表の内容や取り組みを総合的に判断する。
その他	0	なし。

教科書

配布プリント等を用いる。

参考文献

特に指定しない。

履修条件・留意事項等

実験全てに参加し、全ての課題レポートの提出が成績評価の基礎となる。
欠席した場合は、速やかな欠席届の提出が必須であり、遅滞や未提出の場合は減点となる。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	生理学実験【2024カリ】(2組)					ナンバリング	2220
配当年次	2年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	合田　悟						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」ことと関係がある科目である。また、「データサイエンスを理解・活用し科学的根拠に基づき、食環境および生活の質（Quality Of Life:QOL）向上に貢献するために必要な能力を身につけている。」こととも関係する。
管理栄養士に必要な生理学の知識を深め、実践を基に修得する科目である。
「解剖学」「生理学」と関連し、人体の構造と機能をより深く学ぶ科目である。

授業の概要

・実験を通して人体の生理機能を理解する。
・必要に応じて測定結果の解析を行い、統計解析の基本を理解する。
・関連する生理学、解剖学等で学んだ知識を実験を通して定着させ、それらをグループによる研究、討議でまとめた後、資料の作成と発表を行い栄養指導等に役立つ実践力を養う。

到達目標

・人体の生理機能を理解し説明することができる。
・呼吸、代謝、循環の知識と測定方法を論じることができる。
・測定結果の統計解析ができる。
・グループによる研究、討議、資料作成、発表することができる。

授業の方法

・その日に実験する臓器および器官について講義を行う。
・人数や実験内容により班毎に分かれ実験を行う。
・学習した内容を基に各班でテーマを定めて実験し、結果をまとめて資料を作成しパワーポイントを用いて発表し、発表内容に関してクラス全体で討議する。

ICT活用

なし。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

各班毎に発表を行い、それについてクラス全体で討議する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	実験ガイダンス ・実験の目的、方法、注意点の説明。 ・評価方法の説明と注意。 ・実験内容と今後の講義、実験との関連性の説明。 ・各学生が講義終了時に目指す目標や到達点を考える。		
担当教員			
第2回	生理機能の測定、平均値の検定。 ・各種運動による生理機能の実験を行い値を得る。 ・実験で得られた値の平均値の差の検定を行い比 較検討する。		
担当教員			
第3回	生理機能の測定、多重比較。 ・各種運動による生理機能の測定を行い値を得る。 ・得られた値の多重比較検定を行い比較検討する。		
担当教員			

第4回	生理機能の測定、相関係数。 ・各種運動による生理機能の実験を行い値を得る。 ・得られた値の相関係数をもとめ比較検討する。		
担当教員			
第5回	運動機能と体温測定。 ・室内でできる運動を行い、運動前後の体温を測定する。 ・測定の意義、運動と体温との関連を理解する。		
担当教員			
第6回	運動機能の測定。 ・室内でできる運動を実施する。 ・運動機能、個人差、グループ内での個人数値の関連について理解する。		
担当教員			

第7回	味覚機能の実験。 ・各種の味を用いて味覚機能の実験を行う。 ・実験結果をもとに自分の味覚の特徴をまとめ、味覚が形成された原因を考察する。		
担当教員			
第8回	代謝機能の実験 ・各種条件下で血糖値の測定を行う。 ・血糖値測定の意義や変動要因を理解する。		
担当教員			
第9回	血圧測定による循環機能の実験。 ・各種条件下において血圧の測定を行う。 ・血圧測定の意義や変動要因を理解する。		
担当教員			

第10回	呼吸機能の実験。 ・スパイロメーターを用いて呼吸機能を測定する。 ・呼吸器官の構造や働きを理解する。		
担当教員			
第11回	心電図検査による循環機能の実験。 ・心電図の測定を行う。 ・心臓の構造や働きを理解する。		
担当教員			
第12回	グループ研究および追加実験 ・実験した内容を基に各班毎に研究発表するテーマを定める。 ・実験データが足りない場合は班毎に追加実験を行う。		
担当教員			

第13回	研究発表および討議 ・発表内容をまとめた要旨を準備し配布する。 ・班毎にパワーポイントを用いて発表する。 ・発表内容に関してクラスで討議する。		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	レポート、受講態度、グループ発表の内容や取り組みを総合的に判断する。
その他	0	なし。

教科書

配布プリント等を用いる。

参考文献

特に指定しない。

履修条件・留意事項等

実験全てに参加し、全ての課題レポートの提出が成績評価の基礎となる。
欠席した場合は、速やかな欠席届の提出が必須であり、遅滞や未提出の場合は減点となる。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	生化学実験(1組)					ナンバリング	2256
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	1
担当教員	唐津　修羅						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防･健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導･教育を行うために必要な知識･技術を身につけている。」と特に関係の深い科目である。健康栄養学の「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」分野での基本的知識・技術を身につけるための科目である。他の科目とのつながりとして、前期の生化学と大いに関連し、栄養生化学の基礎となる。

授業の概要

生化学関連の講義で学んだ知識を基に、基本技術・操作、実験の進め方と生化学的・分子生物学的なものの見方・考え方を習得する。そのため、生体高分子を中心として構造や機能および生体反応に関する基本的な実験を行う。酵素活性を測定して酵素の反応速度について学習したり、電気泳動を用いる実験や核酸の取り扱いを通して分子生物学的手法の基本を学ぶ。さらに、課題・実験結果・考察の発表を通して、プレゼンテーション技法についても習得する。

到達目標

1）授業計画にある実験手法に関して、その目的や背景にある理論を説明できる。
2）実験に用いる実験器具や装置の原理と使用法を理解し、実際に取り扱うことができる。
3）正式なレポートの書き方、実験結果をまとめ、発表し、内容について討論することができる。

授業の方法

板書あるいはスライドを活用し、実験を行う前に実験手順を詳細に説明する。操作が複雑な実験では、デモンストレーションを行いながら説明する。実験ごとにプレゼンテーションやレポート作成、確認テストなどを行うことで、理解度を確認しながら進める。

ICT活用

プレゼンテーションやレポートなどの課題やりとりについては、Google Classroomを用いる。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

実験後に行う課題について、解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 実験器具の基本的な取り扱いや注意事項を理解する。また、実験ノートの正しい記録方法について学ぶ。		
担当教員			
第2回	タンパク質の精製 タンパク質の精製に関する基礎実験を行い、精製手法の理論と基本技術を習得する。		
担当教員			
第3回	クロマトグラフィーと電気泳動 クロマトグラフィーを用いたタンパク質の分離と精製を行い、その後、電気泳動によるタンパク質の確認方法を理解する。		
担当教員			

第4回	酵素活性測定 酵素の基礎的な活性測定法を学び、実験を通じて酵素活性の評価方法を習得する。		
担当教員			
第5回	パンクレアチンによるタンパク質の消化 in vitro 実験を通して、パンクレアチンを用いたタンパク質の分解過程を理解し、酵素の働きを学ぶ。		
担当教員			
第6回	実験内容の発表 各グループでこれまでの実験内容について発表を行い、実験手法や結果の理解を深める。		
担当教員			

第7回	遺伝子組換え体実験のガイダンス 遺伝子組換え体を用いた実験に関する注意事項を理解し、次回以降の実験準備を整える。		
担当教員			
第8回	大腸菌のPre培養 遺伝子組換え大腸菌の培養技術を学び、基本的なPre培養の操作を理解する。		
担当教員			
第9回	大腸菌のスクリーニングと本培養 スクリーニングを通じて目的とする遺伝子組換え大腸菌を選別し、本培養の技術を習得する。		
担当教員			

第10回	大腸菌集菌とタンパク質精製 大腸菌の集菌後、リゾチームを用いたタンパク質の放出とその精製手法を理解する。		
担当教員			
第11回	思考実験 有用性のあるタンパク質の応用例について議論を行い、実験結果をどのように活用できるかを考察する。また、最終レポートの準備を進める。		
担当教員			
第12回	レポート作成 これまでの実験結果および思考実験の内容をもとに、最終レポートを作成する。学んだ内容を総括し、自身の考えを論理的にまとめる。		
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	プレゼンテーションやレポート、確認テスト、実験に取り組む姿勢、授業態度などによって総合的に評価する。
その他	0	特になし。

教科書

なし

参考文献

畑山巧／編著「ベーシック生化学」化学同人
大山 徹・渡部俊弘 編著「初歩からのバイオ実験ーゲノムからプロテオームへ」三共出版
後藤潔 編著「Nブックス実験シリーズ生化学実験」建帛社
鈴木敏和「栄養科学イラストレイテッド生化学実験」羊土社

履修条件・留意事項等

さまざまな試薬を使用することから、重大事故につながるリスクがあるため、実験に関係のない私語や作業は厳禁とする。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　人体の構造と機能及び疾病の成り立ち						
科目名	生化学実験(2組)					ナンバリング	2256
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	1
担当教員	唐津　修羅						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防･健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導･教育を行うために必要な知識･技術を身につけている。」と特に関係の深い科目である。健康栄養学の「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」分野での基本的知識・技術を身につけるための科目である。他の科目とのつながりとして、前期の生化学と大いに関連し、栄養生化学の基礎となる。

授業の概要

生化学関連の講義で学んだ知識を基に、基本技術・操作、実験の進め方と生化学的・分子生物学的なものの見方・考え方を習得する。そのため、生体高分子を中心として構造や機能および生体反応に関する基本的な実験を行う。酵素活性を測定して酵素の反応速度について学習したり、電気泳動を用いる実験や核酸の取り扱いを通して分子生物学的手法の基本を学ぶ。さらに、課題・実験結果・考察の発表を通して、プレゼンテーション技法についても習得する。

到達目標

1）授業計画にある実験手法に関して、その目的や背景にある理論を説明できる。
2）実験に用いる実験器具や装置の原理と使用法を理解し、実際に取り扱うことができる。
3）正式なレポートの書き方、実験結果をまとめ、発表し、内容について討論することができる。

授業の方法

板書あるいはスライドを活用し、実験を行う前に実験手順を詳細に説明する。操作が複雑な実験では、デモンストレーションを行いながら説明する。実験ごとにプレゼンテーションやレポート作成、確認テストなどを行うことで、理解度を確認しながら進める。

ICT活用

プレゼンテーションやレポートなどの課題やりとりについては、Google Classroomを用いる。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

実験後に行う課題について、解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 実験器具の基本的な取り扱いや注意事項を理解する。また、実験ノートの正しい記録方法について学ぶ。		
担当教員			
第2回	タンパク質の精製 タンパク質の精製に関する基礎実験を行い、精製手法の理論と基本技術を習得する。		
担当教員			
第3回	クロマトグラフィーと電気泳動 クロマトグラフィーを用いたタンパク質の分離と精製を行い、その後、電気泳動によるタンパク質の確認方法を理解する。		
担当教員			

第4回	酵素活性測定 酵素の基礎的な活性測定法を学び、実験を通じて酵素活性の評価方法を習得する。		
担当教員			
第5回	パンクレアチンによるタンパク質の消化 in vitro 実験を通して、パンクレアチンを用いたタンパク質の分解過程を理解し、酵素の働きを学ぶ。		
担当教員			
第6回	実験内容の発表 各グループでこれまでの実験内容について発表を行い、実験手法や結果の理解を深める。		
担当教員			

第7回	遺伝子組換え体実験のガイダンス 遺伝子組換え体を用いた実験に関する注意事項を理解し、次回以降の実験準備を整える。		
担当教員			
第8回	大腸菌のPre培養 遺伝子組換え大腸菌の培養技術を学び、基本的なPre培養の操作を理解する。		
担当教員			
第9回	大腸菌のスクリーニングと本培養 スクリーニングを通じて目的とする遺伝子組換え大腸菌を選別し、本培養の技術を習得する。		
担当教員			

第10回	大腸菌集菌とタンパク質精製 大腸菌の集菌後、リゾチームを用いたタンパク質の放出とその精製手法を理解する。		
担当教員			
第11回	思考実験 有用性のあるタンパク質の応用例について議論を行い、実験結果をどのように活用できるかを考察する。また、最終レポートの準備を進める。		
担当教員			
第12回	レポート作成 これまでの実験結果および思考実験の内容をもとに、最終レポートを作成する。学んだ内容を総括し、自身の考えを論理的にまとめる。		
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	プレゼンテーションやレポート、確認テスト、実験に取り組む姿勢、授業態度などによって総合的に評価する。
その他	0	特になし。

教科書
なし
参考文献

畑山巧／編著「ベーシック生化学」化学同人
大山 徹・渡部俊弘 編著「初歩からのバイオ実験ーゲノムからプロテオームへ」三共出版
後藤潔 編著「Nブックス実験シリーズ生化学実験」建帛社
鈴木敏和「栄養科学イラストレイテッド生化学実験」羊土社

履修条件・留意事項等

さまざまな試薬を使用することから、重大事故につながるリスクがあるため、実験に関係のない私語や作業は厳禁とする。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　食べ物と健康						
科目名	食品学総論					ナンバリング	2400
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	檜垣　俊介						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」ことに関係がある科目であり、「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。
食品の分類、成分及び物性を理解し、人体や健康への影響に関する知識を学び、管理栄養士として必要な「食べ物と健康」に関する知識を習得する科目である。
「食品科学実験」、「食品学各論」の基礎知識を学ぶ。

授業の概要

食品成分の科学的特徴とともに栄養機能や成分の化学的変化を学ぶことで食品科学の基礎を身につける。

到達目標

・食品の化学成分の構造・性質、物性等の基礎知識について述べることができる。
・食品を主要栄養素含量に基づいて分類でき、原料、生産様式に基づいて分類できる。
・管理栄養士国家試験「食べ物と健康」の“人間と食品”、“食品の機能”に関する知識を習得し説明できる。

授業の方法

パワーポイントと配布資料を用いて講義形式で進める。(パワーポイントの資料は配布する。) 授業毎に、授業の理解度確認のために小テストを行う(14回実施:14回分の小テスト提出を出席カードとして使用する)。
フィードバックとして小テストの解答・解説を行い、重要なキーワードを確認する。
授業内容の理解度を確認するために確認試験を行う。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

課題については、提出内容をさらにまとめ最後の授業で説明を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	人と食べ物 ・ガイダンス ・授業の進め方 ・評価方法 ・人間と食品について、食品の変遷、食物連鎖、食生活と健康、食嗜好の形成、食料と環境問題、食品の成分、食品成分の状態、食品の分類について学ぶ。	教科書の巻頭言などを読み，教科書 の全体像を把握しておくこと。(90分)	授業終了時に示す課題についてレポートを作成すること。(90分)
担当教員			
第2回	食品の一次機能 たんぱく質 たんぱく質について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第3回	炭水化物:糖質、食物繊維 糖質、食物繊維について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			

第4回	脂質 脂質について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第5回	ビタミン ビタミンについて学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第6回	ミネラル ミネラルについて学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			

第7回	水分 水分について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第8回	食品の二次機能 色素成分、呈味成分 色素成分、呈味成分について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第9回	香気・におい成分、官能検査 香気・におい成分、官能検査について学ぶ	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			

第10回	食品の三次機能 消化管内で作用する食品成分、消化管吸収後の標的組織での生理機能を示す食品成分、保健機能食品の成分と機能 消化管内で作用する食品成分、消化管吸収後の標的組織での生理機能を示す食品成分、保健機能食品の成分と機能について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第11回	食品成分の変化 炭水化物の変化、脂質の変化、たんぱく質の変化、ビタミンの変化 炭水化物の変化、脂質の変化、たんぱく質の変化、ビタミンの変化について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第12回	相互作用による変化、褐変 相互作用による変化、褐変について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			

第13回	食品の物性 食品の物性について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第14回	食品の表示と規格基準 食品の表示と規格基準について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員			
第15回	まとめおよび確認試験	1回から14回までの小テストを復習しておく。(90分)	確認試験問題から食品における栄養学的特性の重要ポイントを復習しておく。 (90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	受講態度、小テストの成績および確認試験の成績を総合して評価する。
その他	0	なし。

教科書

食品学Ⅰ(サクセスフル食物と栄養学基礎シリーズ 4)
編著者:吉川豊・木村万里子
著者:石井剛志、井ノ内直良、大串美沙、河野勇人、木村吉伸、楠田瑞穂、仙田あゆ美、外城寿哉、中村智英子、檜垣俊介、藤田裕之、宮田富弘、望月美佳
学分社

参考文献

パソコンで学ぶ 食品化学 髙野克己・渡部俊弘 編 三共出版

日本食品成分表2023年版(八訂)医歯薬出版編 医歯薬出版

履修条件・留意事項等

基礎化学を十分に理解していることが履修において前提条件となる。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 食べ物と健康						
科目名	食品学各論					ナンバリング	2402
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	檜垣 俊介、佐々木 将太						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」ことに関係がある科目であり、「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。
食品素材の成り立ちについての理解や、食品の生産から加工、流通、貯蔵、調理を経て人に摂取さ れるまでの過程における安全性の確保、栄養や嗜好性の変化について学び、管理栄養士として必要な「食べ物と健康」に関する知識を習得する科目である。「食品科学実験」の基礎知識を学ぶ。

授業の概要

食生活と健康に直結する各種の食品について、素材としての特徴や栄養・健康機能に関わる成分を中心に修得する。管理栄養士として食べ物と健康に関する必要十分な知識、健康問題を正しく理解し、食生活を通じて健康の維持増進および回復を指導するために必要な知識を学ぶ。

到達目標

・食品の品質に関わる加工・保存技術と食品中の成分変化についての基礎的知識を習得し、説明できる。

授業の方法

パワーポイントと配布資料を用いて講義形式で進める。(パワーポイントの資料は配布する。)

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

提出課題に対し、正解や正答を導くための考え方を併せて解説する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	人と食べ物 食文化と食生活、食生活と健康、食料と環境問題について学ぶ。	教科書の巻頭言などを読み，教科書 の全体像を把握しておくこと。(90分)	授業終了時に示す課題についてレポートを作成すること。(90分)
担当教員	檜垣　俊介		
第2回	食品の成分(1) 植物性食品の分類と成分の穀類について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	檜垣　俊介		
第3回	食品の成分(2) 植物性食品の分類と成分の、いもおよびでん粉類、砂糖および甘味類について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	檜垣　俊介		

第4回	食品の成分(3) 植物性食品の分類と成分の、豆類、種実類について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	檜垣　俊介		
第5回	食品の成分(4) 植物性食品の分類と成分の、野菜類について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	檜垣　俊介		
第6回	食品の成分(5) 植物性食品の分類と成分の、果実類、きのこ類、藻類について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	檜垣　俊介		

第7回	食品の成分(6) 動物性食品の分類と成分の、肉類、乳類、卵類について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	檜垣　俊介		
第8回	食品の成分(7) 動物性食品の分類と成分の、魚介類について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	檜垣　俊介		
第9回	食品の成分(8) 油脂類、調味料および香辛料類、嗜好飲料類の分類と成分の油脂類、調味料および香辛料、嗜好飲料類について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	檜垣　俊介		

第10回	まとめおよび確認試験	1回から9回までの小テストを復習しておく。(90分)	確認試験問題から食品における栄養学的特性の重要ポイントを復習しておく。(90分)
担当教員	檜垣　俊介		
第11回	食料生産と栄養 食料生産の条件（生産地、時期など）が食品の質にどのように関連するのかを学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	佐々木　将太		
第12回	食品加工① 食品加工の意義、目的および基本的方法について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	佐々木　将太		

第13回	食品加工② 食品加工に伴う食品の変化、微生物を利用した食品、インスタント・レトルトパウチ食品の加工について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	佐々木 将太		
第14回	食品流通と保存 食品流通(方法、環境など)、食品保存の方法、食品保存に関わる保存の条件について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	佐々木 将太		
第15回	容器包装 容器包装における材料、形態および包装による食品の変化について学ぶ。	教科書の該当する部分を読んでおくこと。(90分)	教科書を復習し、重要事項をノートに整理しておくこと。(90分)
担当教員	佐々木 将太		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	檜垣担当分（全10回）の授業については、受講態度、および確認試験の成績を総合して評価する。 佐々木担当分（全5回）の授業については、5回目終了後に理解度をはかるため、レポート作成を課す。
その他	0	なし

教科書

イラスト食品学各論

北越香織・飯村九林 ・小長井ちづる・白尾美佳・端田寛子・檜垣俊介・藤井俊輔・船越淳子・武曽歩 著　東京教学社

参考文献

パソコンで学ぶ 食品化学 髙野克己・渡部俊弘 編 三共出版

日本食品成分表2023年版(八訂)医歯薬出版編 医歯薬出版

履修条件・留意事項等

食品学総論、基礎食品学実験、調理科学、基礎調理学実習や食品科学実験などと関連づけて理解を深めること。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　食べ物と健康						
科目名	食品衛生学					ナンバリング	2410
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	峯尾　仁						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる（思考・判断・表現）」ことと特に関係がある科目である。食の安全確保にあたり必要な仕組み、原因物質、検査法、科学的評価、リスク管理を実践するための知識、食品衛生の国際標準などの専門 性の能力を身につけるための科目である。安全性は食品が具備すべき基本条件であり、安全阻害因子とその対策について科学的な理解する 科目である。
「食品衛生学実験」「給食経営管理論」「給食経営管理実習」「臨地実習」（健康栄養学科）の基礎となる。

授業の概要

食品衛生学は、食品だけでなく添加物、器具および包装容器を対象とし、飲食に起因する危害の発生防止を目的とする。輸入食品の増加、農林水産技術や食品加工技術の進歩は、豊かな食生活を享受する機会をもたらしたが、一方では、病原微生物、化学物質による汚染の拡大 や食品偽装などの諸問題が浮上している。管理栄養士として必要な法律や行政機構、食中毒の予防、食品添加物や残留化学物質などについての知識を習得する。

到達目標

1. わが国における食品の安全関連法規と食品衛生行政のしくみを説明できる。
2. 食品の生物学的、化学的、物理的変質のメカニズムについて説明できる。
3. 日本で発生する微生物、自然毒、金属、その他環境汚染物質による食中毒について論じることができる。
4. 食品を介してヒトに感染する感染症、寄生虫症について論じることができる。
5. 食品添加物の役割と安全性、個々の添加物の種類と使用対象食品について論じることができる。

授業の方法

パワーポイントを用いて講義形式ですすめる。
毎回の授業で小課題を提出する。
教科書の各章終了時に,関連問題を用いての理解度確認を行う(9回)。
フィードバックとして問題の解答・解説を行い重要なキーワードを確認する。
15回目に14回の講義に関する確認試験を実施する。

ICT活用

なし。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

教科書の各章終了ごとに、理解度を測るための問題について解答させる。問題の解答後に解説を行い、その章における重要なポイントや記 憶すべきキーワード等を確認させる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	食品衛生学について 食品衛生学の講義概要と履修方法について(ガイダンス) 食品衛生学の講義の概略と、教科書、参考図書、配布資料の有効 な利用方法について解説する。	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			
第2回	食品衛生に関しての国際的取り組みと国内行政 食品衛生に携わる国際機関と国内機関(内閣府、厚生労働省、農 林水産省、地方自治体)の役割について学ぶ。講義前学習として 各の役割を学習しておき、講義後学習として食品衛生のどの分野 にこれらの機関が関わるのか理解する.。	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			
第3回	食品衛生に関わる法律 食品衛生の中心となる食品安全基本法・食品衛生法・その他につ いて学ぶ。講義前学習として教科書に列記されている法律の名称 を学習し、講義後学習としてそれらの法律の概要を理解する。	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			

第4回	食品と微生物 食品に影響をおよぼす微生物(細菌、真菌、ウイルス)について 学ぶ。義前学習としてに各微生物の生物学的特性を復習しておき、講義後学習としてそれらが食品を汚染した場合にどのように 増殖するかを概要を理解する。	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			
第5回	食品の変質とその防止 食品を変化させる物理的・化学的・生物的要因とその防止対策に ついて学ぶ。講義前学習として食品に影響を与える上記の因子に ついて学習し、講義後学習としてそれらの因子に対する食品の取 り扱いや加工上の対策について理解する。	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			
第6回	食中毒総論 我が国における食中毒の発生およびその対応について学ぶ。講義 前学習として前年度の統計調査から食中毒の発生状況を把握して おき、講義後学習としてわが国の気候・風土といった条件からそ れらの特徴を関連づけて理解する。	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			

第7回	食中毒各論(1) 細菌およびウイルスによる食中毒について学ぶ。講義前学習とし て細菌とウイルスの生物学的特性を理解しておき、講義後学習と して個々の細菌とウイルスがどのような食品を汚染するのかを理 解する。	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			
第8回	食中毒各論(2) 動物および植物中の自然毒による食中毒について学ぶ。講義前学 習として食用となる動植物が含む毒性成分名について学習してお き、講義後学習としてそれらの動植物個々の毒素と生体におよぼ す影響について理解する。 アクテイブラーニングとして、近年発生した食中毒事件のひとつ をとりあげて学生が個々に調べ、その概要を発表する。	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			
第9回	経口感染症および人畜共通感染症 ヒト経口感染症と家畜とヒトの間で成立する人畜共通感染症につ いて学ぶ。講義前学習としてそれぞれの感染症名について学習し ておき、講義後学習としてそれらの感染症の個々の症状と予防対 策について理解する。	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			

第10回	食品と寄生虫症 食品の摂取により感染する寄生虫症について学ぶ。講義前学習として寄生虫の種類と形態的特長を学習しておき、講義後学習とし て個々の寄生虫の感染源となる食材と感染症状の特徴を理解す る	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			
第11回	有害物質による食品汚染 重金属、残留農薬、動物用医薬品、ダイオキシンなどによる食品 汚染について学ぶ。講義前学習としてこれらの残留毒物によって 発生した食中毒事件を学習し、講義後学習としてそれらに対する 安全対策と行政上の措置について学ぶ。	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			
第12回	食品添加物 食品添加物の歴史、種類、安全性評価、表示方法について学ぶ。 保存料、殺菌料、防かび剤、漂白剤、甘味料、着色料、酸化防止 剤、発色剤の種類と特徴について学ぶ。講義前学習として各種の 食品添加物の分類とそれらの役割を学習しておき、講義後学習とし て分類別に代表的な食品添加物につい対象食品や使用条件を理 解する。	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			

第13回	器具・容器・包装に関する衛生 加工食品の製造過程で扱う器具・容器・包装の衛生について学習 する。講義前学習としてに各種の器具・容器・包装の分類とそれ らの役割を学習しておき、講義後学習としてそれぞれの食品の用 途に応じた分器具容器・包装の適用実態について理解する。	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			
第14回	遺伝子組換え食品およびアレルギー起因食品 遺伝子組換え食品、アレルギー起因食品について学ぶ。講義前学 習として遺伝子組換え作物の種類、アレルギー起因食材の種類を 学習しておき、講義後学習そていそれらの加工食品への具体的な 利用と表示について理解する。の適用実態について理解する。	教科書該当ページを読み,キーワード(赤字)を書き出しておく。(90 分)	パワーポイント画面を復習し、キーワード の理解がなされたか確認する。(90 分)
担当教員			
第15回	まとめと確認試験	1から14回までの講義内で解説した 演習問題を復習しておく。(90分	確認試験問題から食品衛生学の重要 ポイントを復習しておく。(90分
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業態度、課題提出、確認試験を総合して成績評価する。
その他	0	なし。

教科書

健帛社Nブックス 新訂 食品衛生学

参考文献

必要な参考文献は都度クラスルームに掲載する。

履修条件・留意事項等

関連項目についての科目を横断するかたちの講義となるので、事前学習が重要となる。
管理栄養士としての実務に必要な項目が含まれる必修科目である。

備考欄

なし。

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 食べ物と健康						
科目名	調理科学					ナンバリング	2414
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	山森 栄美						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」「データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質（Quality Of Life：QOL）向上に貢献するために必要な能力を身につけている。」「他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。」および「学んだ知識とその理解を基盤として、食と健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる」ことと関係がある科目である。食べ物と健康との関連について理解した上で、おいしさの創造に役立つ理論を学び、「基礎調理学実習」の内容を科学的視点で捉えるための基盤となる科目である。

授業の概要

食べ物のもつ栄養面、機能面、嗜好面の各特性を効果的に利用する調理法を理解するため、物性を含めた食べ物の特質を学ぶ。また、食事設計から食品の選択、調理操作を経て、食べ物として摂取できるまでの過程に関する理論について理解する。

到達目標

・食事における調理の役割や重要性を理解し説明できる。
・食べ物の特質を理解し、適切な調理操作を説明できる。
・食文化や食習慣に配慮し、対象者に適した食事計画を立案することができる。
・食品構成表を用いて、栄養バランスを考慮した献立を作成することができる。
・献立の評価方法を理解し、自分の献立を客観的に評価することができる。

授業の方法

パワーポイントと視聴覚メディア（DVD）を活用しながら講義形式で進める。
理解度確認のため、確認テストを行う（全3回）。
アクティブラーニングとしてディベートを行う（全1回）。

ICT活用

Google Form を用いて練習問題を提供し、自主学習を促す。

実務経験のある教員の教育内容

企業（調理師）での勤務経験を活かして、理論を実践へ繋げるための具体的手法を示しながら授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして確認テストを回収後、解答の解説を返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 調理の意義について理解する。 食文化を中心に調理の変遷と食事形態を学び、食生活と健康との関連や食料と環境問題について理解する。 身近な食とおいしさをテーマにしたディベートを行う。	教科書の該当箇所を読んでおく(90 分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)
担当教員			
第2回	おいしさと健康 おいしさを感じるからだの仕組みと健康への影響を学ぶ。 おいしさに関与する要因およびテクスチャー、客観的評価法と主観的評価方法について理解する。	教科書の該当箇所を読んでおく(90 分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)
担当教員			
第3回	調理操作と調理器具・機器 (1) 溶液の調理特性、調理とレオロジーについて理解する。 調理操作と加熱の関係、冷凍のメカニズムを理解する。	教科書の該当箇所を読んでおく(90 分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)
担当教員			

第4回	調理操作と調理器具・機器 (2) 非加熱調理操作の分類と手法の基本的な理論を理解する。 操作の過程において生じる食品の形状、組織、物性、成分などの変化について理解する。	教科書の該当箇所を読んでおく(90 分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)
担当教員			
第5回	調理操作と調理器具・機器 (3) 加熱調理操作の分類と手法の基本的な理論をもとに、熱の伝わり方と効率的な加熱条件を学ぶ。 調理器具の機能や使用方法について理解する。 アクティブラーニングとして確認テストを実施①	教科書の該当箇所を読んでおく(90 分)	確認テストの見直しをする(90分)
担当教員			
第6回	調理操作と栄養 (1) 植物性食品(米、小麦) 食品の種類や成分特性を知り、調理による物性・嗜好性・栄養性、機能性の変化について理解する。	教科書の該当箇所を読んでおく(90 分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)
担当教員			

第7回	調理操作と栄養(2) 植物性食品(いも類、豆類、種実類) 食品の種類や成分特性を知り、調理による物性・嗜好性・栄養性、機能性の変化について理解する。	教科書の該当箇所を読んでおく(90 分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)
担当教員			
第8回	調理操作と栄養(3) 植物性食品(野菜類、果実類、キノコ類、藻類) 食品の種類や成分特性を知り、調理による物性・嗜好性・栄養性、機能性の変化について理解する。	教科書の該当箇所を読んでおく(90 分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)
担当教員			
第9回	調理操作と栄養(4) 動物性食品(食肉類、魚介類) 食品の種類や成分特性を知り、調理による物性・嗜好性・栄養性、機能性の変化について理解する。	教科書の該当箇所を読んでおく(90 分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)
担当教員			

第10回	調理操作と栄養(5) 動物性食品(卵、乳・乳製品) 食品の種類や成分特性を知り、調理による物性・嗜好性・栄養性、機能性の変化について理解する。	教科書の該当箇所を読んでおく(90 分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)
担当教員			
第11回	調理操作と栄養(6) 動物性食品(成分抽出素材、調味料) 食品の種類や成分特性を知り、調理による物性・嗜好性・栄養性、機能性の変化について理解する。 アクティブラーニングとして確認テストを実施②	教科書の該当箇所を読んでおく(90 分)	確認テストの見直しをする(90分)
担当教員			
第12回	食事設計の基礎 日本人の食事摂取基準の考え方と活用方法を理解する。 日本食品標準成分表の構成と内容を理解し、適切な栄養素量の算出法および活用法を習得する。	教科書の該当箇所を読んでおく(90 分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)
担当教員			

第13回	献立作成(1) 献立作成の基本的な考え方と手順を理解する。 食品群別荷重平均栄養成分値の算出法および食品構成表の作成法を習得する。	教科書の該当箇所を読んでおく(90 分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)
担当教員			
第14回	献立作成(2) 献立の作成手順を習得し、基本手順に基づき献立作成を行う。	教科書の該当箇所を読んでおく(90 分)	配付プリントや教科書、講義内容などをまとめ、復習する(90分)
担当教員			
第15回	献立作成(3) 実際に作成した献立の内容を分析し、食事摂取基準を元に考察する。 アクティブラーニングとして確認テストを実施③	教科書、日本食品成分表の該当箇所を読んでおく(90 分)	確認テストの見直しをする(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	確認テスト(全3回)
その他	0	なし

教科書

調理科学 第5版/森髙初惠他 / 建帛社
日本食品成分表2025 八訂 / 医歯薬出版
調理のためのベーシックデータ第6版 / 女子栄養大学出版部

参考文献

特になし

履修条件・留意事項等

特になし

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 食べ物と健康						
科目名	食品機能論					ナンバリング	2422
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	峯尾 仁						

授業の位置づけ

デイプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる(思考・判断・表現)」ことと特に関係がある科目である。 健康栄養科学に関する高度な専門知識と研究技術を身につけるための科目である。 食品の持つ機能性(一次、二次、三次機能)を知り、わが国の制度上どのように生かされているかを理解する。
「応用栄養学」「ライフステージ栄養学」「臨床栄養学」「食事療法論」(健康栄養学科)の基礎となる。

授業の概要

食品は、栄養素としての機能(一次機能)、嗜好性物質としての機能(二次機能)に加え、各種の生体調節機能(三次機能)を有している。近年、各種の食品成分の生体調節機能やその発現メカニズムが明らかにされ、それらを含有する食品は、「機能性食品」として位置づけられるようになった。本講義では、これらの機能性食品に対するわが国での基準、規制等の行政における位置づけと、各種の食品成分の生体機能にあたえる影響を系統的に解説し、食品の健康の維持と増進に有益となる食品成分と、食品の安全の見地から有害な成分について学ぶ。

到達目標

1. わが国における機能性食品に対する行政上の位置づけ、法的規制、表示等について説明できる。
2. 各種の生体調節機能の機能に、どの食品成分が、どのようなメカニズムで作用するのかを説明できる。
3. 新たな機能性食品として、現在、どのような食品が開発されつつあるのかを論じることができる。

授業の方法

パワーポイントを用いて講義形式ですすめる。
毎回の講義終了時に,関連問題を用いての理解度確認を行う(14回)。
毎回の講義時に小課題を課し提出させる。
フィードバックとして問題の解答・解説を行い重要なキーワードを確認する。
15回目に14回の講義全体についての確認試験を実施する。

ICT活用

毎回の授業内容について課題を設けWeb上に回答させる。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

各講義の終了時に、理解度を測るための問題について解答させ、次いで問題の解説を行いその章における重要なポイントや記憶すべきキーワード等を確認させる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	食品機能論 食品機能論の講義概要と履修方法について(ガイダンス)と講義の進め方について説明する。 食品における一次機能、二次機能、三次機能について理解する。食べ物の成り立ち・食品科学で使用した知識を整理し理解する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第2回	機能性食品 保健機能食品の制度と対象食品(特定保健用食品・特別用途食品)について学ぶ。 講義前に対象となる各種の食品の名称について学習し、講義後はそれぞれの食品の用途・特性について理解する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第3回	栄養表示基準 栄養表示基準の制度、対象となる食品、表示方法、表示成分などについて詳細に学ぶ。 事前にこれらの事項を学習しておくこと。講義後は実際の食品の表示について理解する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			

第4回	栄養機能食品 保健機能食品のひとつである栄養機能食品について、制度、対象食品、表示方法、表示成分などについて学ぶ。 事前にこれらの事項を学習しておくこと。講義後は実際の食品の表示について理解する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第5回	特定保健用食品 保健機能食品のひとつである特定保健用食品について、制度、対象食品、表示方法、表示成分などについて学ぶ。 事前にこれらの事項を学習しておくこと。講義後は実際の食品の表示について理解する。 アクテイブラーニングとして特定保健用食品成分のひとつをとりあげ学生が個々に調べ、その概要を発表する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第6回	機能性表示食品と特別用途食品 機能性表示食品と特別用途食品の制度、対象となる食品、表示方法、表示成分などについて詳細に学ぶ。 事前にこれらの事項を学習しておき、講義後は実際の食品の表示について理解する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			

第7回	アレルギー起因食品と遺伝子組換え食品 アレルギー起因性食材の種類と加工食品における表示制度、遺伝子組換え農産物の種類と加工食品における表示制度について理解する。事前にこれらの事項を学習しておくこと。講義後は実際の食品の表示について理解する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第8回	難消化性・微生物活性化機能 難消化性の炭水化物がどのような機構で消化管内部生物を活性化し、整腸作用を発揮するのかについて学ぶ。 講義前に食品科学の教科書で難消化性炭水化物を整理しておく。講義後は消化管でのそれらに共通する微生物増殖促進機能について理解する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第9回	血糖値上昇阻害機能 血糖値の過剰な上昇を抑制する成分と種類とその作用機構について学ぶ。 講義前に生体における血糖調節機構を学習しておく。講義後は機能性成分がその機構のどこに作用し血糖値の低下をもたらすのかについて理解する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			

第10回	血圧上昇阻害機能 血圧の過剰な上昇を抑制する成分と種類とその作用機構について学ぶ。 講義前に生体における血圧調節機構を学習しておく。講義後は機能性成分がその機構のどこに作用し血圧の低下をもたらすのかについて理解する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第11回	脂質代謝関連 機能鎖脂肪酸・植物ステロールによる脂質代謝改善の作用メカニズムについて学ぶ。 講義前にそれぞれの物質の化学構造上の特性を学習しておく。講義後はその特性が脂質代謝改善にどのように結びつくのかについて理解する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第12回	食品中の味成分 食品のニ次機能である「味」を対象に、味覚、味物質とそれらを含む食品について解説する。 食品科学に関連する項目なので事前に教科書で復習しておく。講義後は味物質について総合的に理解する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			

第13回	食品中の香り成分 食品のニ次機能である「香り」を対象に、嗅覚、香り物質とそれらを含む食品について解説する。 食品科学に関連する項目なので事前に教科書で復習しておく。講義後は香り物質について総合的に理解する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第14回	食品中の色素成分 食品のニ次機能である「色」を対象に、色素成分とそれらを含む食品について解説する。 食品科学に関連する項目なので事前に教科書で復習しておく。講義後は色素成分について総合的に理解する。	事前にクラスルームのパワーポイント画面を読み、キーワードを書き出しておく。(90分)	クラスルームのパワーポイント画面を復習し、キーワードの理解がなされたか確認する。(90分)
担当教員			
第15回	まとめと確認試験	1から14回までの講義内で開設した演習問題を復習しておく。(90分)	認試験問題から食品機能論の重要ポイントを復習しておく。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業態度、課題提出、確認試験を総合して成績評価する。
その他	0	なし。

教科書

なし。

参考文献

都度クラスルームに掲載する。

履修条件・留意事項等

関連項目についての科目を横断するかたちの講義となるので、事前学習が重要となる。
管理栄養士としての実務に必要な項目が含まれる管理栄養士必修科目である。

備考欄

なし。

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 食べ物と健康						
科目名	食品科学実験(1組)					ナンバリング	2404
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	1
担当教員	檜垣 俊介						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」ことに関係がある科目であり、「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。
食品科学実験では、基礎食品学実験で学んだことを発展させ、食品成分の分析を行う。
食品を対象とした科学実験などを通し、日本食品標準成分表に基づいた定量実験の測定原理を理解することができる。
実験結果を正確に観察、記録しレポートとして報告することを学ぶ。

授業の概要

食品科学実験では、試薬の調製法、実験器具の取扱いなど基礎食品学実験で学んだことを発展させ、食品成分の分析をおこなう。
食品を対象とした科学実験などを通し、日本食品標準成分表2023年版(八訂)分析マニュアルに基づいた定量実験の測定原理を理解することができ、実験結果を正確に観察、記録し、レポートとして報告することを学ぶ。

到達目標

・試薬の調製，実験器具の取扱いが正しくできるようになる。

・定性、定量実験について理解し，実際に行うことができるようになる。

・得られたデータを解析し，レポートにまとめることができるようになる。

授業の方法

グループに分かれ、協力して実験を行う。実験後は各人が実験結果、考察についてレポートを作成する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

提出レポートにおいてよいレポートをあげ解説を行い、重要事項について再確認させる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス ・実験の予定説明 ・安全に実験を行うための諸注意 ・レポートの書き方	本項目を読んでおくこと。 基礎食品学実験で学んだことを復習 しておくこと。(90分)	配布テキストを全体を読むこと(90 分)。
担当教員			
第2回	植物色素の化学的性質(1) ・アントシアニン系色素について理解する。	配布プリントや参考書などにより、 食品の色素などについて準備学習に 取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			
第3回	植物色素の化学的性質(2) ・フラボノイド系色素およびクロロフィル色素について理解する。	配布プリントや参考書などにより、 食品の色素などについて準備学習に 取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			

第4回	食品の褐変 ・食品の酵素的褐変および非酵素的褐変について理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品の褐変などについて準備学習に 取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			
第5回	たんぱく質分解酵素の活性評価 ・食品に含まれる酵素の働きを理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品に含まれる酵素などについて準 備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			
第6回	塩分の定量 各種醤油に含まれる食塩含有量を測定し、濃度の違いから各種醤 油の特徴を理解する。	配布プリントや参考書などにより、醤油などについて準備学習に取り組 み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			

第7回	食品からの成分分離 ・乳成分の分離と乳成分検出について理解する。	配布プリントや参考書などにより、乳成分などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第8回	食品に含まれるビタミンCの定性および定量 ・食品に含まれるビタミンC含有量の定性および定量方法を理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品におけるビタミンCなどについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第9回	肉の発色および結着性評価 ・発色剤の添加による色の変化や加熱によるたんぱく質変性を理解する。	配布プリントや参考書などにより、肉の発色および結着などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			

第10回	食品の鑑別 ・米および卵の鮮度判定について理解する。	配布プリントや参考書などにより、米および卵の鮮度評価などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第11回	油脂の酸敗 ・油脂の酸敗について理解する。	配布プリントや参考書などにより、油脂の酸敗などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第12回	油脂の物理的変化 ・乳化反応について理解する。	配布プリントや参考書などにより、乳化反応などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			

第13回	分析方法のまとめおよび実施実験のまとめ 授業終了時、実施実験のレポートなどの提出をする。	配布されたプリントなどにより、実 施実験のまとめについて準備学習に 取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験はしない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	実験への取組み、実験レポートなどを総合的に評価する。
その他	0	なし。

教科書

プリントを配布する。

参考文献

ソコンで学ぶ 食品化学 髙野克己・渡部俊弘 編 三共出版

基礎から学ぶ食品化学実験テキスト 谷口亜樹子・古庄律・松本健一 編 建帛社

日本食品成分表2023年版（八訂）医歯薬出版編 医歯薬出版

履修条件・留意事項等

・座学と異なり実際に体得できるので積擅的に実験に参加すること。

・各人は全ての実験を行う。従って欠席は原則認められない。

・全員実験ノートを用意し、毎回の実験について記録し、実験結果のレポートを提出する。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 食べ物と健康						
科目名	食品科学実験(2組)					ナンバリング	2404
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	1
担当教員	檜垣 俊介						

授業の位置づけ

食品を対象とした科学実験などを通し、日本食品標準成分表に基づいた定量実験の測定原理を理解することができる。
実験結果を正確に観察、記録しレポートとして報告することを学ぶ。

授業の概要

食品を対象とした科学実験などを通し、日本食品標準成分表2023年版(八訂)分析マニュアルに基づいた定量実験の測定原理を理解することができ、実験結果を正確に観察、記録し、レポートとして報告することを学ぶ。

到達目標

・試薬の調製，実験器具の取扱いが正しくできるようになる。

・定性、定量実験について理解し，実際に行うことができるようになる。

・得られたデータを解析し，レポートにまとめることができるようになる。

授業の方法

グループに分かれ、協力して実験を行う。実験後は各人が実験結果、考察についてレポートを作成する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

提出レポートにおいてよいレポートをあげ解説を行い、重要事項について再確認させる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス ・実験の予定説明 ・安全に実験を行うための諸注意 ・レポートの書き方	本項目を読んでおくこと。 基礎食品学実験で学んだことを復習 しておくこと。(90分)	配布テキストを全体を読むこと(90分)。
担当教員			
第2回	植物色素の化学的性質(1) ・アントシアニン系色素について理解する。	配布プリントや参考書などにより、 食品の色素などについて準備学習に 取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第3回	植物色素の化学的性質(2) ・フラボノイド系色素およびクロロフィル色素について理解する。	配布プリントや参考書などにより、 食品の色素などについて準備学習に 取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			

第4回	食品の褐変 ・食品の酵素的褐変および非酵素的褐変について理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品の褐変などについて準備学習に 取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			
第5回	たんぱく質分解酵素の活性評価 ・食品に含まれる酵素の働きを理解する。	配布プリントや参考書などにより、食品に含まれる酵素などについて準 備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			
第6回	塩分の定量 各種醤油に含まれる食塩含有量を測定し、濃度の違いから各種醤 油の特徴を理解する。	配布プリントや参考書などにより、醤油などについて準備学習に取り組 み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			

第7回	食品からの成分分離 ・乳成分の分離と乳成分検出について理解する。	配布プリントや参考書などにより、乳成分などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第8回	食品に含まれるビタミンCの定性および定量 ・食品に含まれるビタミンC含有量の定性および定量方法を理解する。	配布プリントや参考書などにより、乳成分などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第9回	肉の発色および結着性評価 ・発色剤の添加による色の変化や加熱によるたんぱく質変性を理解する。	配布プリントや参考書などにより、肉の発色および結着などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			

第10回	食品の鑑別 ・米および卵の鮮度判定について理解する。食品の鑑別 ・米および卵の鮮度判定について理解する。	配布プリントや参考書などにより、米および卵の鮮度評価などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第11回	油脂の酸敗 ・油脂の酸敗について理解する。	配布プリントや参考書などにより、油脂の酸敗などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第12回	油脂の物理的変化 ・乳化反応について理解する。	配布プリントや参考書などにより、乳化反応などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			

第13回	分析方法のまとめおよび実施実験のまとめ 授業終了時、実施実験のレポートなどの提出をする。	配布されたプリントなどにより、実 施実験のまとめについて準備学習に 取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	実験への取組み、実験レポートなどを総合的に評価する。
その他	0	なし。

教科書

プリントを配布する。

参考文献

パソコンで学ぶ 食品化学 髙野克己・渡部俊弘 編 三共出版

基礎から学ぶ食品化学実験テキスト 谷口亜樹子・古庄律・松本健一 編 建帛社

日本食品成分表2023年版（八訂）医歯薬出版編 医歯薬出版

履修条件・留意事項等

・座学と異なり実際に体得できるので積極的に実験に参加すること。

・各人は全ての実験を行う。従って欠席は原則認められない。

・全員実験ノートを用意し、毎回の実験について記録し、実験結果のレポートを提出する。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　食べ物と健康						
科目名	基礎食品学実験(1組)					ナンバリング	2401
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	檜垣　俊介						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」ことに関係がある科目である。また、「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収
集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。
「基礎食品学実験」は、入学後最初の化学的実験科目である。この実験では、実験を行う上で安全に化学的実験を行うための導入教育に位置づけられている科目である。

授業の概要

「基礎食品学実験」では、安全に実験を行うための心得、基本的な化学実験機器の名称や使い方、さらに試料の調製など基礎技術を身につける。また、食品成分やおいしさについての化学的な分析技法を習得し、その実験結果をレポートとして報告することを学ぶ。

到達目標

「基礎食品学実験」の到達目標は、下記に示す内容である。

1. 科学実験の安全に注意して実験を行える。

2. 器具および機器の名称と操作方法を身につけ、実践できる。

3. 食品分析の基本的な手法を習得し、実践できる。

4. 得られたデータを解析し、レポートにまとめることができる。

授業の方法

「基礎食品学実験」の授業の進め方は、下記に示す通りである。

1. 学生は参考書やプリントなどにより準備学習を行う。

2. 授業時にプリントを配布し、実施実験の内容に沿って講義を行う。

3. 学生はプリントを見ながら、講義内容にそって実験を行う。

4. 学生はプリントや参考書、講義の内容などについて事後学習を行う。

尚、質問などについては、オフィスアワーを活用し対応する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

提出レポートにおいてよいレポートをあげ解説を行い、重要事項について再確認させる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 実験室の使い方、実験室での諸注意、実験にあたっての注意、レポートの書き方などを学ぶ。	シラバスや参考書などにより、実験 の進め方などの準備学習に取り組み 授業に備える。(90分) 課題に対するフィードバックの方法	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			
第2回	実験器具の特性 各種実験器具の名称および特性について学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、 準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			
第3回	試薬の調整 実験の基礎である試薬溶液の調製および濃度について学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、 準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			

第4回	重量分析 電子天秤の使い方と精度について学び、物質の重さについて学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、 準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			
第5回	水溶液の性質 酸性、中性、アルカリ性について理解し、中和滴定を学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、酸性、中性、アルカリ性などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第6回	有機酸の濃度を測定 中和滴定を利用し、食品に含まれる有機酸の濃度を学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、中和滴定による食品中の酸の濃度などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			

第7回	食品の官能評価(1) 基本五味について学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、 味覚などについて準備学習に取り組 み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			
第8回	食品の官能評価(2) 味の相互作用について学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、 味の相互作用などについて準備学習 に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			
第9回	糖の性質(1) モーリッシュ反応について学ぶ。 糖に共通な呈色反応で糖の検出を行う方法を学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、 糖の種類、モーリッシュ反応などについて準備学習 に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			

第10回	糖の性質(1) フェーリング反応、ヨウ素・デンプン反応について学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、フェーリング反応、ヨウ素・デンプン反応、糖の種類などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第11回	たんぱく質性質(1) ビウレット反応、沈殿凝固反応を学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、ビウレット反応、沈殿凝固反応、たんぱく質の種類などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第12回	たんぱく質性質(2) ニンヒドリン反応、キサントプロテイン反応を学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、ニンヒドリン反応、キサントプロテイン反応、アミノ酸などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			

第13回	まとめ 授業終了時、実施実験のレポートなどの提出をする。	配布されたプリントなどにより、実 施実験のまとめについて準備学習に 取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	実験への取組み、実験レポートなどを総合的に評価する。
その他	0	なし

教科書

プリントを配布する。

参考文献

パソコンで学ぶ 食品化学 髙野克己・渡部俊弘 編 三共出版

食品学総論実験ー実験で学ぶ食品学ー 江角彰彦 著 同文書院

履修条件・留意事項等

・座学と異なり実際に体得できるので積撞的に実験に参加すること。

・各人は全ての実験を行う。従って欠席は原則認められない。

・全員実験ノートを用意し、毎回の実験について記録し、実験結果のレポートを提出する。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　食べ物と健康						
科目名	基礎食品学実験(2組)					ナンバリング	2401
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	檜垣　俊介						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」ことに関係がある科目である。また、「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収
集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。
「基礎食品学実験」は、入学後最初の化学的実験科目である。この実験では、実験を行う上で安全に化学的実験を行うための導入教育に位置づけられている科目である。

授業の概要

「基礎食品学実験」では、安全に実験を行うための心得、基本的な化学実験機器の名称や使い方、さらに試料の調製など基礎技術を身につける。また、食品成分やおいしさについての化学的な分析技法を習得し、その実験結果をレポートとして報告することを学ぶ。

到達目標

「基礎食品学実験」の到達目標は、下記に示す内容である。

1. 科学実験の安全に注意して実験を行える。

2. 器具および機器の名称と操作方法を身につけ、実践できる。

3. 食品分析の基本的な手法を習得し、実践できる。

4. 得られたデータを解析し、レポートにまとめることができる。

授業の方法

「基礎食品学実験」の授業の進め方は、下記に示す通りである。

1. 学生は参考書やプリントなどにより準備学習を行う。

2. 授業時にプリントを配布し、実施実験の内容に沿って講義を行う。

3. 学生はプリントを見ながら、講義内容にそって実験を行う。

4. 学生はプリントや参考書、講義の内容などについて事後学習を行う。

尚、質問などについては、オフィスアワーを活用し対応する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

提出レポートにおいてよいレポートをあげ解説を行い、重要事項について再確認させる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 実験室の使い方、実験室での諸注意、実験にあたっての注意、レポートの書き方などを学ぶ。	シラバスや参考書などにより、実験 の進め方などの準備学習に取り組み 授業に備える。(90分) 課題に対するフィードバックの方法	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			
第2回	実験器具の特性 各種実験器具の名称および特性について学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、 準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			
第3回	試薬の調整 実験の基礎である試薬溶液の調製および濃度について学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、 準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			

第4回	重量分析 電子天秤の使い方と精度について学び、物質の重さについて学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、 準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			
第5回	水溶液の性質 酸性、中性、アルカリ性について理解し、中和滴定を学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、酸性、中性、アルカリ性などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第6回	有機酸の濃度を測定 中和滴定を利用し、食品に含まれる有機酸の濃度を学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、中和滴定による食品中の酸の濃度などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			

第7回	食品の官能評価(1) 基本五味について学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、 味覚などについて準備学習に取り組 み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			
第8回	食品の官能評価(2) 味の相互作用について学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、 味の相互作用などについて準備学習 に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			
第9回	糖の性質(1) モーリッシュ反応について学ぶ。 糖に共通な呈色反応で糖の検出を行う方法を学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、 糖の種類、モーリッシュ反応などについて準備学習 に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			

第10回	糖の性質(1) フェーリング反応、ヨウ素・デンプン反応について学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、フェーリング反応、ヨウ素・デンプン反応、糖の種類などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第11回	たんぱく質性質(1) ビウレット反応、沈殿凝固反応を学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、ビウレット反応、沈殿凝固反応、たんぱく質の種類などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			
第12回	たんぱく質性質(2) ニンヒドリン反応、キサントプロテイン反応を学ぶ。	配布プリントや参考書などにより、ニンヒドリン反応、キサントプロテイン反応、アミノ酸などについて準備学習に取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の内容をまとめ、理解を深める。(90分)
担当教員			

第13回	まとめ 授業終了時、実施実験のレポートなどの提出をする。	配布されたプリントなどにより、実 施実験のまとめについて準備学習に 取り組み授業に備える。(90分)	配布プリントや参考書および講義の 内容をまとめ、理解を深める。 (90分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	実験への取組み、実験レポートなどを総合的に評価する。
その他	0	なし

教科書

プリントを配布する。

参考文献

パソコンで学ぶ 食品化学 髙野克己・渡部俊弘 編 三共出版

食品学総論実験ー実験で学ぶ食品学ー 江角彰彦 著 同文書院

履修条件・留意事項等

・座学と異なり実際に体得できるので積擅的に実験に参加すること。

・各人は全ての実験を行う。従って欠席は原則認められない。

・全員実験ノートを用意し、毎回の実験について記録し、実験結果のレポートを提出する。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 食べ物と健康						
科目名	応用食品学実験(1組)					ナンバリング	2403
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	1
担当教員	佐々木 将太						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進，および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている」，「科学的根拠に基づいて，人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている」，「特定給食施設において適切なマネジメントを行い，特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」ことに関係のある科目である。

授業の概要

食品学総論および各論の講義で得た知識をもとに，植物性および動物性食品を原料として主な加工食品を製造し，それらの品質や成分変化を定性的・定量的分析ならびに物性測定をして加工食品の原理や特性を理解する。また，カビや酵母，細菌などの微生物が巧みに用いられてきている伝統的な醸造，発酵食品(微生物利用食品)の加工や製造の原理についても学び，微生物培養などの方法についても学習する。

到達目標

この授業終了時には,
・実験を通して食品加工の目的と原理を学び, 加工は食品を「食べやすく」「おいしく」「貯蔵」できるようにするための操作において, 植物性および動物性加工食品に固有の操作があることを理解し, 実践できる。
・管理栄養士国家試験「食べ物と健康」の「食品の分類と食品の成分」と「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」分野の知識を習得し, 説明することができる。

授業の方法

各種加工食品について, 加工の原理や実習・実験内容を解説し, その後各班ごとに実習・実験を進める。作成した加工食品等の試食および測定を実施し, 評価する。

ICT活用

classroomを用いて資料, 課題等の配布および提出, 質問の受付ならびに回答を行う。

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

提出されたレポートに対し, ルーブリックを用いて内容の評価を行い, 文章作成能力の向上につなげる。
授業内でレポートの書き方などの解説をする。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス: 授業の進め方, 実験の心構え, 注意事項, レポートの書き方など レポートの書き方について解説する	事前に配布する資料を確認し, 授業内容を把握しておく。 (必要時間60分)	・授業の進め方を確認する。 ・レポートの作成方法を確認する。 (必要時間:120分)
担当教員			
第2回	豆類を原料とする加工食品: 味噌 味噌は, 大豆を加熱 (蒸す, 煮る) して, 麹と食塩を加え, 発酵, 熟成させた発酵食品 (調味料) である。味噌を作成することで, 大豆たんぱくの分解よる旨味の変化, 熟成による塩味, 酸味, 甘味や香りの変化について学習する。	味噌の製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第3回	果物を原料とする加工食品: りんごジャム ジャムは果物に砂糖を加え, 加熱濃縮するとともに, 果実に含まれる酸とペクチンとの反応によりゼリー化したものである。ここでは, りんごを用いたジャムの製造によって酸・砂糖・ペクチンの役割を学ぶ。また調製歩留, 加糖率, 濃縮率製品歩留を求め, 品質を評価する。	ジャムの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			

第4回	穀類を原料とする加工食品: 食パン 小麦粉(強力粉)に水を加えて混捏すると，小麦粉中のタンパク質が結びついてグルテン膜を形成し，生地(ドウ)がつくられる。この小麦粉生地の伸展性や粘弾性，イーストの膨化についてストレート法を用いた食パンを製造し，生地の適切な扱い方，温度と時間の適切な管理を習得する。	食パンの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第5回	穀類を原料とする加工食品: うどん・中華麺 パンのようなスポンジ状食品とは異なり，ドウをひも状にした「うどん」やそれにかん水を入れた「中華麺」をそれぞれ作り，適切な製麺技術を習得する。また，強力粉，中力粉，薄力粉のタンパク質含量や灰分含量の違いについても理解する。	麺類の製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第6回	野菜を原料とする加工食品: トマトピューレ・トマトケチャップ ソース類とは，野菜類から旨味・甘味・色調を，酢からは酸味，食塩から塩辛味，スパイス類から香り・風味を引き出す。それと同時に，食塩と砂糖が浸透圧を増加させることにより水分活性が低下し，酢がpHを下げ，さらに香辛料が防腐作用を与えることによって保存性をもつ食品となっていることを学ぶ。	トマトケチャップの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			

第7回	豆類を原料とする加工食品: 豆腐 大豆のタンパク質であるグリシニンは水に不溶であるが，豆類には塩類が多く含まれているため，呉汁にした際はタンパク質が溶出される。この特性を活かしここでは，木綿豆腐と絹ごし豆腐の製造方法を比較し，それを習得する。また，その品質を評価して，木綿豆腐・絹ごし豆腐について理解を深める。	豆腐の製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第8回	果物を原料とする加工食品 みかんの缶詰:温州みかんの缶詰は，みかんの加工品としては優れた製品で利用性が高い。また，わが国における果実シロップづけの代表的な加工品である。この製品を製造し，最終糖度やシロップ濃度を測定して品質を評価するとともに，巻締機を用いて缶詰の製造技術を習得する。	缶詰の製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第9回	魚肉を原料とする加工食品: かまぼこ・ちくわ かまぼこのような弾力性を得るには，魚肉に2～3%の食塩を加えてすりつぶす必要がある。魚肉タンパク質の主成分であるアクトミオシンが，食塩により可溶化し，これを加熱すると分子間に架橋ができ，網目構造をもった弾力にあるゲル物質に変化する。このような魚肉タンパク質の変性について学び，魚肉加工品の製造技術を習得する。	かまぼこ，ちくわの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			

第10回	畜肉を原料とする加工食品: ソーセージ ソーセージは肉類を細切りして調味料や香辛料を加えて混合したのちに結着力を出してから，ケーシングに詰めたものである。ここでは，生肉の保存性を高めるための一手段として，ソーセージを作り，畜肉字加工品の製造技術を習得する。また，ソーセージの種類やケーシングにはどのような種類があるかを学ぶ。	ソーセージの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第11回	ゲル化剤 (寒天，ゼラチン，アガー) ゲル化剤には，動物性および植物性のものがあり，これらにはそれぞれ特徴があり，各々適した料理，調理法がある。そこで，様々なゲル化剤を用いてゼリーを作成する。また，作成したゼリーの特徴を確認し，原料や成分が異なるゲル化剤 (寒天，ゼラチン，アガー) の特性について学ぶ。	ゲル化剤の特徴を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第12回	乳類を原料とする加工食品: フレッシュチーズ，バターおよびヨーグルト 牛乳または脱脂乳およびクリームを原料とし，各食品トを作り，乳製品の製造技術を習得する。また，チーズでは凝乳酵素，バーターでは油脂の相転換，ヨーグルトでは酸沈殿について学ぶ。	ヨーグルト，チーズおよびバターの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			

第13回	畜産および乳類を原料とする加工食品，授業のまとめ 製造したソーセージ（試食）およびヨーグルトの特性（試食，微生物等について）を確認し，製造および保存方法を確認する。 授業のまとめを行う。	これまでに実験を行った畜産および乳類について復習をしておくこと。 （必要時間:60分）	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する （必要時間：120分）
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合（%）	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	各授業実施後のショートレポート 100%（12回）
その他	0	なし

教科書

使用しない

参考文献

授業内容について: 食品学各論および食品加工学に関連する教科書など
レポート執筆について: レポート作成に関連する専門書など (書籍に関しては特に指定しない)

履修条件・留意事項等

1回が180分授業であるので, 13回授業とする。
班単位の実験なので, 必ず出席し, 役割分担を全うすること。

備考欄

毎回, 授業資料を配布する。
配布した資料を必ず読んでから授業にのぞむこと。
評価は, 毎授業に提出してもらうショートレポートのみです。
食品加工を行うため, 服装等, 衛生面に配慮すること。
授業に関連する動画などを検索し, 事前に確認しておくと, 実習中の理解度が深まります。

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 食べ物と健康						
科目名	応用食品学実験(2組)					ナンバリング	2403
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	1
担当教員	佐々木 将太						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進，および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている」，「科学的根拠に基づいて，人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている」，「特定給食施設において適切なマネジメントを行い，特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」ことに関係のある科目である。

授業の概要

食品学総論および各論の講義で得た知識をもとに，植物性および動物性食品を原料として主な加工食品を製造し，それらの品質や成分変化を定性的・定量的分析ならびに物性測定をして加工食品の原理や特性を理解する。また，カビや酵母，細菌などの微生物が巧みに用いられてきている伝統的な醸造，発酵食品(微生物利用食品)の加工や製造の原理についても学び，微生物培養などの方法についても学習する。

到達目標

この授業終了時には,
・実験を通して食品加工の目的と原理を学び, 加工は食品を「食べやすく」「おいしく」「貯蔵」できるようにするための操作において, 植物性および動物性加工食品に固有の操作があることを理解し, 実践できる。
・管理栄養士国家試験「食べ物と健康」の「食品の分類と食品の成分」と「食品の生産・加工・保存・流通と栄養」分野の知識を習得し, 説明することができる。

授業の方法

各種加工食品について, 加工の原理や実習・実験内容を解説し, その後各班ごとに実習・実験を進める。作成した加工食品等の試食および測定を実施し, 評価する。

ICT活用

classroomを用いて資料, 課題等の配布および提出, 質問の受付ならびに回答を行う。

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

提出されたレポートに対し, ルーブリックを用いて内容の評価を行い, 文章作成能力の向上につなげる。
授業内でレポートの書き方などの解説をする。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス: 授業の進め方, 実験の心構え, 注意事項, レポートの書き方など レポートの書き方について解説する	事前に配布する資料を確認し, 授業内容を把握しておく。 (必要時間60分)	・授業の進め方を確認する。 ・レポートの作成方法を確認する。 (必要時間:120分)
担当教員			
第2回	豆類を原料とする加工食品: 味噌 味噌は, 大豆を加熱 (蒸す, 煮る) して, 麹と食塩を加え, 発酵, 熟成させた発酵食品 (調味料) である。味噌を作成することで, 大豆たんぱくの分解よる旨味の変化, 熟成による塩味, 酸味, 甘味や香りの変化について学習する。	味噌の製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第3回	果物を原料とする加工食品: りんごジャム ジャムは果物に砂糖を加え, 加熱濃縮するとともに, 果実に含まれる酸とペクチンとの反応によりゼリー化したものである。ここでは, りんごを用いたジャムの製造によって酸・砂糖・ペクチンの役割を学ぶ。また調製歩留, 加糖率, 濃縮率製品歩留を求め, 品質を評価する。	ジャムの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			

第4回	穀類を原料とする加工食品: 食パン 小麦粉(強力粉)に水を加えて混捏すると，小麦粉中のタンパク質が結びついてグルテン膜を形成し，生地(ドウ)がつくられる。この小麦粉生地の伸展性や粘弾性，イーストの膨化についてストレート法を用いた食パンを製造し，生地の適切な扱い方，温度と時間の適切な管理を習得する。	食パンの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第5回	穀類を原料とする加工食品: うどん・中華麺 パンのようなスポンジ状食品とは異なり，ドウをひも状にした「うどん」やそれにかん水を入れた「中華麺」をそれぞれ作り，適切な製麺技術を習得する。また，強力粉，中力粉，薄力粉のタンパク質含量や灰分含量の違いについても理解する。	麺類の製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第6回	野菜を原料とする加工食品: トマトピューレ・トマトケチャップ ソース類とは，野菜類から旨味・甘味・色調を，酢からは酸味，食塩から塩辛味，スパイス類から香り・風味を引き出す。それと同時に，食塩と砂糖が浸透圧を増加させることにより水分活性が低下し，酢がpHを下げ，さらに香辛料が防腐作用を与えることによって保存性をもつ食品となっていることを学ぶ。	トマトケチャップの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			

第7回	豆類を原料とする加工食品: 豆腐 大豆のタンパク質であるグリシニンは水に不溶であるが，豆類には塩類が多く含まれているため，呉汁にした際はタンパク質が溶出される。この特性を活かしここでは，木綿豆腐と絹ごし豆腐の製造方法を比較し，それを習得する。また，その品質を評価して，木綿豆腐・絹ごし豆腐について理解を深める。	豆腐の製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第8回	果物を原料とする加工食品 みかんの缶詰:温州みかんの缶詰は，みかんの加工品としては優れた製品で利用性が高い。また，わが国における果実シロップづけの代表的な加工品である。この製品を製造し，最終糖度やシロップ濃度を測定して品質を評価するとともに，巻締機を用いて缶詰の製造技術を習得する。	缶詰の製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第9回	魚肉を原料とする加工食品: かまぼこ・ちくわ かまぼこのような弾力性を得るには，魚肉に2～3%の食塩を加えてすりつぶす必要がある。魚肉タンパク質の主成分であるアクトミオシンが，食塩により可溶化し，これを加熱すると分子間に架橋ができ，網目構造をもった弾力にあるゲル物質に変化する。このような魚肉タンパク質の変性について学び，魚肉加工品の製造技術を習得する。	かまぼこ，ちくわの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			

第10回	畜肉を原料とする加工食品: ソーセージ ソーセージは肉類を細切りして調味料や香辛料を加えて混合したのちに結着力を出してから，ケーシングに詰めたものである。ここでは，生肉の保存性を高めるための一手段として，ソーセージを作り，畜肉字加工品の製造技術を習得する。また，ソーセージの種類やケーシングにはどのような種類があるかを学ぶ。	ソーセージの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第11回	ゲル化剤 (寒天，ゼラチン，アガー) ゲル化剤には，動物性および植物性のものがあり，これらにはそれぞれ特徴があり，各々適した料理，調理法がある。そこで，様々なゲル化剤を用いてゼリーを作成する。また，作成したゼリーの特徴を確認し，原料や成分が異なるゲル化剤 (寒天，ゼラチン，アガー) の特性について学ぶ。	ゲル化剤の特徴を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			
第12回	乳類を原料とする加工食品: フレッシュチーズ，バターおよびヨーグルト 牛乳または脱脂乳およびクリームを原料とし，各食品トを作り，乳製品の製造技術を習得する。また，チーズでは凝乳酵素，バーターでは油脂の相転換，ヨーグルトでは酸沈殿について学ぶ。	ヨーグルト，チーズおよびバターの製造における原理を理解しておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する (必要時間:120分)
担当教員			

第13回	畜産および乳類を原料とする加工食品，授業のまとめ 製造したソーセージ（試食）およびヨーグルトの特性（試食，微生物等について）を確認し，製造および保存方法を確認する。 授業のまとめを行う。	これまでに実験を行った畜産および乳類について復習をしておくこと。 (必要時間:60分)	・テキストに記載の課題を調べる。 ・レポートを作成する （必要時間：120分）
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	各授業実施後のショートレポート 100%（12回）
その他	0	なし

教科書

使用しない

参考文献

授業内容について: 食品学各論および食品加工学に関連する教科書など
レポート執筆について: レポート作成に関連する専門書など (書籍に関しては特に指定しない)

履修条件・留意事項等

1回が180分授業であるので, 13回授業とする。
班単位の実験なので, 必ず出席し, 役割分担を全うすること。

備考欄

毎回, 授業資料を配布する。
配布した資料を必ず読んでから授業にのぞむこと。
評価は, 毎授業に提出してもらうショートレポートのみです。
食品加工を行うため, 服装等, 衛生面に配慮すること。
授業に関連する動画などを検索し, 事前に確認しておくと, 実習中の理解度が深まります。

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　食べ物と健康						
科目名	基礎調理学実習(1組)					ナンバリング	2416
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	山森　栄美						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」「他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。」ことと関係がある科目である。特定給食施設などにおける食事の調製や食品業界での開発等に不可欠な基礎的調理技術を学習する。前期の「調理科学」で学んだ理論を基に技術を習得し、応用調理学実習、給食経営管理実習、応用栄養学実習、食事療法実習および臨地実習につながる科目である。

授業の概要

「基礎調理実習」では、調理科学を基礎として、安全面、嗜好面、栄養面を考慮した合理的な食事の整え方を理解する。調味パーセントを用いた再現性のある調味法を理解し、食材の基本的な加熱調理操作別(煮る、焼く、蒸す等)による展開を学ぶ。さらに、食材ごとに日本料理、西洋料理、中国料理の各様式別による展開が行なえるよう実践力を養う。道産食材を利用した献立作成を通して、地産地消や食文化の伝承について学ぶ。

到達目標

① 調理器具などを安全・衛生的に取扱い、押し切り・抑え切りが実践できる。
② 食品の使用量と純使用量（廃棄率）を理解し、基本的な栄養量の計算ができる。
③ 食品の加熱調理により基礎的な料理を調製することができる。
④ 地産地消を理解し、北海道産食材を使用した料理を調製することができる。
⑤ 歳時や行事のために供食される行事食を理解し調製することができる。

授業の方法

① 調理実習は、事前配布のプリントにより準備学習（試作など）を行い、グループワークで実施する。
② 栄養量の計算などは、個人学習とする。
③ 技術の習得度を確認するため、授業内で確認試験を行う（1回）。
④ 事後学習として、授業の内容を取りまとめた実習レポートを作成する（全8回）。

ICT活用

調理操作のポイントや注意点についてまとめた動画をGoogle Classroomにアップし、予復習に活用できるようにする。

実務経験のある教員の教育内容

企業勤務（調理師）経験を活かし、実践的な指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして理解度確認フォームを回収後、解答の解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	「基礎調理実習」の目標と授業の進め方、調理実習室の施設・設備と使い方、調理に関する安全・衛生管理などに関するガイダンスを行う。	シラバスにより準備学習に取り組み、授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、包丁の状態を確認し、実習に備える(45分)
担当教員			
第2回	「日本食品標準成分表」の収載食品・成分項目・数値の表示方法の理解を図り、使用方法を習熟するために献立を作成し、栄養量の計算と基本的な調味率を学習する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			
第3回	包丁と砥石の種類を理解し、砥石を用いた包丁研ぎを学習する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			

第4回	調理技術の基本となる包丁を用いた切裁技術を、本学において継承されている「鶴岡式包丁さばき」の習得を図る。包丁の持ち方、調理台に向かう姿勢、切り方(押し切り・抑え切り)を理解し、野菜を使って習熟するための学習を行う。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第5回	炊飯とだしのとり方に関して、炊飯およびだしの調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第6回	魚を用いた焼き物料理および酢の物に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。魚の三枚おろしを習得し、茶碗蒸しおよび酢の物を調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			

第7回	もち米の扱い方、和え物料理に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第8回	煮物、和え物などを調理し、揚げ物における吸油率の算出法を学ぶ。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第9回	西洋料理におけるスープ料理の種類と調理における要点を理解する。魚介類の種類に適した下処理法や調理による成分変化を理解する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			

第10回	西洋料理におけるソースの種類と調理における要点を理解する。ひき肉の調理による成分変化と食塩の影響、でんぷんの糊化について理解する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第11回	包丁技術、調味パーセント計算についての確認試験を行う。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	実技確認試験や計算問題を振り返り、不足点があれば自主練習を行う。
担当教員			
第12回	中国料理で基本となる鶏ガラだしをとり、中華スープを調整する。蒸し物料理として棒棒鶏、点心として杏仁豆腐を調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			

第13回	食品製造の際に出る副産物の現状を理解し、健康と環境に配慮した献立作成および調理を行う。	作成した献立表を確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	実技確認試験50%、実習レポート30%、提出献立表10%、実習に取組む姿勢10%
その他	0	なし

教科書

新調理学実習/宮下朋子・村本美代他/同文書院
日本食品成分表2025八訂/医歯薬出版
調理のためのベーシックデータ第6版/女子栄養大学出版部

参考文献

特になし

履修条件・留意事項等

提出物は、時間厳守のこと。
各回が180分のため授業回数は13回とする。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　食べ物と健康						
科目名	基礎調理学実習(2組)					ナンバリング	2416
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	山森　栄美						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」「他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。」ことと関係がある科目である。特定給食施設などにおける食事の調製や食品業界での開発等に不可欠な基礎的調理技術を学習する。前期の「調理科学」で学んだ理論を基に技術を習得し、応用調理学実習、給食経営管理実習、応用栄養学実習、食事療法実習および臨地実習につながる科目である。

授業の概要

「基礎調理実習」では、調理科学を基礎として、安全面、嗜好面、栄養面を考慮した合理的な食事の整え方を理解する。調味パーセントを用いた再現性のある調味法を理解し、食材の基本的な加熱調理操作別(煮る、焼く、蒸す等)による展開を学ぶ。さらに、食材ごとに日本料理、西洋料理、中国料理の各様式別による展開が行なえるよう実践力を養う。道産食材を利用した献立作成を通して、地産地消や食文化の伝承について学ぶ。

到達目標

① 調理器具などを安全・衛生的に取扱い、押し切り・抑え切りが実践できる。
② 食品の使用量と純使用量(廃棄率)を理解し、基本的な栄養量の計算ができる。
③ 食品の加熱調理により基礎的な料理を調製することができる。
④ 地産地消を理解し、北海道産食材を使用した料理を調製することができる。
⑤ 歳時や行事のために供食される行事食を理解し調製することができる。

授業の方法

① 調理実習は、事前配布のプリントにより準備学習(試作など)を行い、グループワークで実施する。
② 栄養量の計算などは、個人学習とする。
③ 技術の習得度を確認するため、授業内で確認試験を行う(1回)。
④ 事後学習として、授業の内容を取りまとめた実習レポートを作成する(全8回)。

ICT活用

調理操作のポイントや注意点についてまとめた動画をGoogle Classroomにアップし、予復習に活用できるようにする。

実務経験のある教員の教育内容

企業勤務(調理師)経験を活かし、実践的な指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして理解度確認フォームを回収後、解答の解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	「基礎調理実習」の目標と授業の進め方、調理実習室の施設・設備と使い方、調理に関する安全・衛生管理などに関するガイダンスを行う。	シラバスにより準備学習に取り組み、授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、包丁の状態を確認し、実習に備える(45分)
担当教員			
第2回	「日本食品標準成分表」の収載食品・成分項目・数値の表示方法の理解を図り、使用方法を習熟するために献立を作成し、栄養量の計算と基本的な調味率を学習する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			
第3回	包丁と砥石の種類を理解し、砥石を用いた包丁研ぎを学習する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			

第4回	調理技術の基本となる包丁を用いた切裁技術を、本学において継承されている「鶴岡式包丁さばき」の習得を図る。包丁の持ち方、調理台に向かう姿勢、切り方(押し切り・抑え切り)を理解し、野菜を使って習熟するための学習を行う。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第5回	炊飯とだしのとり方に関して、炊飯およびだしの調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第6回	魚を用いた焼き物料理および酢の物に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。魚の三枚おろしを習得し、茶碗蒸しおよび酢の物を調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			

第7回	もち米の扱い方、和え物料理に関して、調理科学的理論に基づく調理技法を学習する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第8回	煮物、和え物などを調理し、揚げ物における吸油率の算出法を学ぶ。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第9回	西洋料理におけるスープ料理の種類と調理における要点を理解する。魚介類の種類に適した下処理法や調理による成分変化を理解する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			

第10回	西洋料理におけるソースの種類と調理における要点を理解する。ひき肉の調理による成分変化と食塩の影響、でんぷんの糊化について理解する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			
第11回	包丁技術、調味パーセント計算についての確認試験を行う。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	実技確認試験や計算問題を振り返り、不足点があれば自主練習を行う。
担当教員			
第12回	中国料理で基本となる鶏ガラだしをとり、中華スープを調整する。蒸し物料理として棒棒鶏、点心として杏仁豆腐を調理する。	事前に提示するレシピを確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめ、実習レポートを作成し提出に備える(45分)
担当教員			

第13回	食品製造の際に出る副産物の現状を理解し、健康と環境に配慮した献立作成および調理を行う。	作成した献立表を確認し、準備学習に取り組み授業に備える(45分)	配布プリントや授業中の説明などを取りまとめる(45分)
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	実技確認試験50%、実習レポート30%、提出献立表10%、実習に取組む姿勢10%
その他	0	なし

教科書

新調理学実習/宮下朋子・村本美代他/同文書院
日本食品成分表2025八訂/医歯薬出版
調理のためのベーシックデータ第6版/女子栄養大学出版部

参考文献

特になし

履修条件・留意事項等

提出物は、時間厳守のこと。
各回が180分のため授業回数は13回とする。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 食べ物と健康						
科目名	応用調理学実習(1組)					ナンバリング	2420
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	1
担当教員	山森 栄美						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」「他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。」ことと関係がある科目である。調理科学、基礎調理実習を基礎として、日本料理、西洋料理および中国料理の特徴を理解するとともに、それぞれの調理技法を習得する。また、食品の栄養特性や喫食者の嗜好性などを踏まえ、献立表の作成について学習し、給食経営管理実習、応用栄養学実習、栄養療法実習および臨地実習につながる科目である。

授業の概要

「応用調理学実習」は、「食品学総論」「食品学各論」「食品機能論」「調理科学」「基礎食品学実験」「基礎調理学実習」で修得した知識を基礎として、日本料理、西洋料理、中国料理の特徴や調理法を習得しする。給食経営管理実習や応用栄養学実習への準備展開として、食物の栄養特性や嗜好性をふまえた献立作成法を習得する。

到達目標

① 日本料理、西洋料理、中華料理の特徴が説明できる。
② 代表的な日本料理、西洋料理、中国料理が調製できる。
③ 調製した食事について献立説明などプレゼンテーションを行うことができる。
④ 条件内で献立を作成し、各自で評価を行うことができる。
⑤ チームでの調理に必要な技術と柔軟性を身につけ、実践できる。

授業の方法

① 調製実習献立の料理様式などについて説明し、グループで調理実習を行う。
② 調製実習献立の調理技法について動画を用いて説明する。
③ 指定された給与栄養目標量に合わせ、献立作成を行う。
④ 調理理論の理解を促すため、復習フォームを行う（全10回）。
⑤ 技術の修得度を確認するため、授業中に確認テストを行う（1回）。

ICT活用

実習献立の調理技法のポイントについて、動画配信を行う。

実務経験のある教員の教育内容

企業（調理師）の勤務経験を活かし、実践的な指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてGoogleフォームによる復習問題を回収後、解答の解説を返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス:実習の目的、授業のすすめ方、調味%の計算 献立作成について		
担当教員			
第2回	日本料理(1)魚の扱い方、和え物		
担当教員			
第3回	日本料理(2)寿司飯の加水量、米加工品の調理		
担当教員			

第4回	日本料理(3)揚げ衣の調整、揚げ物の温度および吸油率、ゲル化剤(寒天)の扱い		
担当教員			
第5回	西洋料理(1)ルウ、温製・冷製ソースの調整		
担当教員			
第6回	西洋料理(2)肉の扱い方と部位に適した加熱調理、生地の膨化原理		
担当教員			

第7回	中国料理(1)冷菜、溜菜の調理		
担当教員			
第8回	中国料理(2)炒菜、蒸菜の調理		
担当教員			
第9回	中国料理(3)湯菜・点心の調理		
担当教員			

第10回	まとめ（実技確認試験）		
担当教員			
第11回	西洋料理（3）行事食、卵・クリームの起泡性		
担当教員			
第12回	行事食（雑煮、おせち料理各種）		
担当教員			

第13回	各国料理		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業中の確認試験50%、復習フォーム30%、提出献立10%、実習に臨む姿勢10%
その他	0	なし

教科書

新調理学実習 / 宮下朋子･村本美代他 / 同文書院
日本食品成分表2025八訂/医歯薬出版

参考文献

調理のためのベーシックデータ第6版/女子栄養大学出版

履修条件･留意事項等

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門基礎科目 食べ物と健康						
科目名	応用調理学実習(2組)					ナンバリング	2420
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	1
担当教員	山森 栄美						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」「他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。」ことと関係がある科目である。調理科学、基礎調理実習を基礎として、日本料理、西洋料理および中国料理の特徴を理解するとともに、それぞれの調理技法を習得する。また、食品の栄養特性や喫食者の嗜好性などを踏まえ、献立表の作成について学習し、給食経営管理実習、応用栄養学実習、栄養療法実習および臨地実習につながる科目である。

授業の概要

「応用調理学実習」は、「食品学総論」「食品学各論」「食品機能論」「調理科学」「基礎食品学実験」「基礎調理学実習」で修得した知識を基礎として、日本料理、西洋料理、中国料理の特徴や調理法を習得しする。給食経営管理実習や応用栄養学実習への準備展開として、食物の栄養特性や嗜好性をふまえた献立作成法を習得する。

到達目標

① 日本料理、西洋料理、中華料理の特徴が説明できる。
② 代表的な日本料理、西洋料理、中国料理が調製できる。
③ 調製した食事について献立説明などプレゼンテーションを行うことができる。
④ 条件内で献立を作成し、各自で評価を行うことができる。
⑤ チームでの調理に必要な技術と柔軟性を身につけ、実践できる。

授業の方法

① 調製実習献立の料理様式などについて説明し、グループで調理実習を行う。
② 調製実習献立の調理技法について動画を用いて説明する。
③ 指定された給与栄養目標量に合わせ、献立作成を行う。
④ 調理理論の理解を促すため、復習フォームを行う（全10回）。
⑤ 技術の修得度を確認するため、授業中に確認テストを行う（1回）。

ICT活用

実習献立の調理技法のポイントについて、動画配信を行う。

実務経験のある教員の教育内容

企業（調理師）の勤務経験を活かし、実践的な指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてGoogleフォームによる復習問題を回収後、解答の解説を返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス:実習の目的、授業のすすめ方、調味%の計算 献立作成について		
担当教員			
第2回	日本料理(1)魚の扱い方、和え物		
担当教員			
第3回	日本料理(2)寿司飯の加水量、米加工品の調理		
担当教員			

第4回	日本料理(3)揚げ衣の調整、揚げ物の温度および吸油率、ゲル化剤(寒天)の扱い		
担当教員			
第5回	西洋料理(1)ルウ、温製・冷製ソースの調整		
担当教員			
第6回	西洋料理(2)肉の扱い方と部位に適した加熱調理、生地の膨化原理		
担当教員			

第7回	中国料理(1)冷菜、溜菜の調理		
担当教員			
第8回	中国料理(2)炒菜、蒸菜の調理		
担当教員			
第9回	中国料理(3)湯菜・点心の調理		
担当教員			

第10回	まとめ（実技確認試験）		
担当教員			
第11回	西洋料理（3）行事食、卵・クリームの起泡性		
担当教員			
第12回	行事食（雑煮、おせち料理各種）		
担当教員			

第13回	各国料理		
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業中の確認試験50%、復習フォーム30%、提出献立10%、実習に臨む姿勢10%
その他	0	なし

教科書

新調理学実習 / 宮下朋子・村本美代他 / 同文書院
日本食品成分表2025八訂/医歯薬出版

参考文献

調理のためのベーシックデータ第6版/女子栄養大学出版

履修条件・留意事項等

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　食べ物と健康						
科目名	調理ハイテクニカル実習					ナンバリング	
配当年次	2年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	山森　栄美						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」「他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。」ことと関係がある科目である。食品業界での開発等に必要となる発展的調理技術を学習する。食品開発論、食品の官能評価・鑑別演習ⅠⅡにつながる科目である。

授業の概要

本授業は、高度な調理技術の習得に加え、食の発展に必要な視点や考え方を養うことを目的とし、各専門領域で卓越した技術と独自の美学を持つプロフェッショナルを講師に招き、専門的な技術とともに食に関わる幅広い知識を学ぶ。また、北海道の地産食材や未利用資源に焦点を当て、持続可能な食材利用や地域資源の活用を考慮したメニュー開発を通して新たなビジネスプロジェクトの創出に向け、食関連産業における技術革新に必要な視点を身に付ける。

到達目標

① 各分野の専門的な調理技術を習得し、実践に応用できる。
② 食材の特徴を最大限に引き出す技術を理解し、創造性豊かな料理を作り出すことができる
③ 食文化の背景を理解し、伝統を尊重しながらも現代的なアレンジを加えることができる。
④ 持続可能性や消費者ニーズの変化を考慮した調理法を実践できる。
⑤ 食関連産業の発展に貢献できる知識と技術を修得できる。

授業の方法

① 講師によるデモンストレーションおよび講義
② グループワークによる実習
③ 食文化の背景や持続可能性に関する考察
④ グループワークによるメニュー開発
⑤ 成果発表のプレゼンテーションとフィードバック

ICT活用

Google Formのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

企業勤務（調理師）経験を活かし、実践的な指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてレポートにコメントを返す。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション: 授業の目的、到達目標、評価基準の説明		
担当教員			
第2回	茶道と茶懐石の基本と歴史から、もてなしの精神と日本料理の関係について学ぶ。		
担当教員			
第3回	日本料理の技法:伝統技術の応用法、季節食材の魅力を引き出す調理法と盛り付けの美学を学ぶ。		
担当教員			

第4回	フランス料理の技法：クラシック技法の再解釈とフランス料理の伝統と革新を融合させたメニュー構成を学ぶ。		
担当教員			
第5回	イタリア料理の技法：伝統的イタリア料理の技法、北海道食材を活かしたイタリアンの創作法を学ぶ。		
担当教員			
第6回	中国料理の技法：伝統的な中国料理の技法と新潮流、地域毎の特色ある調理法を学ぶ。		
担当教員			

第7回	製菓の技法：北海道産の小麦や乳を使用した高付加価値スイーツの製作、食材の化学的特性を理解した焼き菓子の高度な製法を学ぶ。		
担当教員			
第8回	製パン技法: 北海道産小麦の多品種を活かした製パン技術とパンづくりにおける科学的視点を学ぶ。		
担当教員			
第9回	チョコレートの製造：カカオ豆を使用したチョコレートの製法と産地別の評価法を学ぶ。		
担当教員			

第10回	メニュー開発 (1) :地域食材の活用として、恵庭や北海道の地産食材を活用した料理開発を学ぶ。		
担当教員			
第11回	メニュー開発 (2) :持続可能な食材利用や地域資源の活用を考慮したメニュー開発の実践法を学ぶ。		
担当教員			
第12回	プレゼンテーション技法:提案したメニューの最終試作、試食会、講評を通して食の魅力を伝えるプレゼンテーション技法を学ぶ。	発表準備をする(45分)	発表後に発表内容について自己評価を行う(45分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	実習への参加態度(30%)：積極性、協調性、衛生管理の徹底 課題提出(30%)：レポート提出 最終発表(40%)：プレゼンテーション力、内容の充実度、フィードバックの活用
その他	0	

教科書

特になし
必要に応じて資料を配布する

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

なし

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　食べ物と健康						
科目名	食品衛生学実験(1組)					ナンバリング	2412
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	峯尾　仁						

授業の位置づけ

デイプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる(思考・判断・表現)」ことと特に関係がある科目である。「食の安全確保にあたり必要な仕組み、原因物質、検査法、科学的評価、リスク管理を実践するための知識、食品衛生の国際標準などの専門性の能力を身につけるための科目である。食品衛生学」の講義にもとづいて、細菌の培養法、食中毒原因菌の分離・同定法、食品中の有害成分や食品添加物の化学的な分析方法などを学ぶ。
「給食経営管理論」「給食経営管理実習」「臨地実習」(健康栄養学科)の基礎となる。

授業の概要

1. 食品衛生学で得た知識にもとづき、各種の食品を対象とした生物的、化学的、物理的検査の原理・技術を学ぶ。
2. 一連の実験から得られたデータをもとに検討会を実施し、データの分析能力やプレゼンテーション能力を養う。

到達目標

1. 食品および環境からの細菌の検出方法、培養方法、菌数測定法を説明しかつ実施できる。
2. 代表的な食中毒原因菌の分離・培養方法を説明しかつ実施できる。
3. 食品（魚および油脂）の鮮度検査手技を実践することができる。
4. 水質検査検査の手技を説明できる。
5. 代表的な食品添加物を食品から検出できる。
6. 実験データを整理し実験内容をプレゼンテーションすることができる。

授業の方法

ホワイトボードと配布プリントを用いてその日の実験項目と手順について説明する。
実験終了後、その日に実施した内容と得られたデータについての報告書を提出する。
報告会では実験班ごとに報告書をもとにして実験目的、手順、結果、考察についての発表を行う。

ICT活用

なし。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

報告会において、重要なポイント、キーワード、身につけるべき有用な実験手技等を再確認させる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	食品衛生学実験の概要、履修方法、実験上の注意点について(ガイダンス) 細菌の培養用寒天平板培地の作製法について学ぶ。 実験前に細菌の基本的な性質を確認し、実験後は培地組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。		
担当教員			
第2回	微生物の取り扱いに関する基本的手技 手指および施設の空中に浮遊している細菌を検出する。 それらの菌の採取方法と採取場所による菌数の相違について理解する。		
担当教員			
第3回	食品中の一般細菌数の測定 食品中の細菌の検出法と菌数測定法について学ぶ。 実験前に世代時間・増殖曲線について確認し、実験後は集落数の計測と試料の希釈倍数から菌数が算出できる原理を理解する。		
担当教員			

第4回	食品中の大腸菌群の検出 食品中の大腸菌群の検出法について学ぶ。 実験前に大腸菌および大腸菌群の定義を確認し、実験後は培養による酸の産生とガス発生を確認し大腸菌群の性質について理解する。		
担当教員			
第5回	各種食品からの食中毒原因菌の分離・培養方法 代表的な食中毒菌（サルモネラ菌、大腸菌、腸炎ビブリオ菌）の分離・培養法について学ぶ。 実験前に食中毒原因菌の生物学的特性を学習しておく。 実験後はそれらの特性と培地の成分組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。		
担当教員			
第6回	食中毒原因菌の同定 前回培養した食中毒原因菌の同定を行う。 実験前に食中毒原因菌の生物学的特性を確認し、実験後はそれらの特性と培地の成分組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。		
担当教員			

第7回	実験報告会(1) 1回目から6回目までの実験項目についてデータを整理し、班ごとに発表して検討を行う。 報告前に実験班ごとに実験データを整理して報告会に備え、報告会終了後は各回の実験でどのような技術と知識を得たのかを整理する。		
担当教員			
第8回	食用油の変質に関する理化学的検査 油脂の変質の指標となる過酸化物価、酸価の測定法について学ぶ。 実験前に油脂の化学構造と変質の原理を確認し、実験後は油脂の保存方法、使用頻度の違いと変質の進行度合いの関連を理解する理解する。		
担当教員			
第9回	飲料水についての理化学的検査 水道水、ミネラルウォーター、河川水について水質検査法について学ぶ。 実験前に飲料水として具備すべき条件を確認し、実験後は各検査項目およびそれぞれの基準値について理解する。		
担当教員			

第10回	食品の腐敗に関する理化学的検査 魚を材料に腐敗により生成されるヒスタミンの検出法について学ぶ。 実験前に微生物によるタンパク質の変性原理を確認し、実験後には保存方法の相違がタンパク変性にどのように影響したかを理解する。		
担当教員			
第11回	食品中の添加物の検出 食品中のタール色素の検出法について学ぶ。 実験前に食品添加物として利用される酸性タール色素の種類について確認し、実験後はそれらがどのような食品に添加されているのかを理解する。		
担当教員			
第12回	実験報告会(2) 8回目から11回目までの実験項目についてデータを整理し、班ごとに発表して検討を行う。 報告前に実験班ごとに実験データを整理して報告会に備え、報告会終了後は各回の実験でどのような技術と知識を得たのかを整理する。		
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	受講状況、各回の報告書、検討会での発表内容（パワーポイントと発表原稿の出来栄え）
その他	0	報告書の作成を1度もしない場合、報告会で発表をしない場合は評価の対象とならない。

教科書

なし。

参考文献

なし。

履修条件・留意事項等

食品衛生学を十分復習のこと
1回180分につき12回の実験とする。
管理栄養士としての実務に関連する項目が含まれ、栄養士・管理栄養士・食品衛生管理者及び食品衛生監視員必修科目、卒業必修科目である。

備考欄

なし。

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　食べ物と健康						
科目名	食品衛生学実験(2組)					ナンバリング	2412
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	峯尾　仁						

授業の位置づけ

デイプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる(思考・判断・表現)」ことと特に関係がある科目である。「食の安全確保にあたり必要な仕組み、原因物質、検査法、科学的評価、リスク管理を実践するための知識、食品衛生の国際標準などの専門性の能力を身につけるための科目である。食品衛生学」の講義にもとづいて、細菌の培養法、食中毒原因菌の分離・同定法、食品中の有害成分や食品添加物の化学的な分析方法などを学ぶ。
「給食経営管理論」「給食経営管理実習」「臨地実習」(健康栄養学科)の基礎となる。

授業の概要

1. 食品衛生学で得た知識にもとづき、各種の食品を対象とした生物的、化学的、物理的検査の原理・技術を学ぶ。
2. 一連の実験から得られたデータをもとに検討会を実施し、データの分析能力やプレゼンテーション能力を養う。

到達目標

1. 食品および環境からの細菌の検出方法、培養方法、菌数測定法を説明しかつ実施できる。
2. 代表的な食中毒原因菌の分離・培養方法を説明しかつ実施できる。
3. 食品（魚および油脂）の鮮度検査手技を実践することができる。
4. 水質検査検査の手技を説明できる。
5. 代表的な食品添加物を食品から検出できる。
6. 実験データを整理し実験内容をプレゼンテーションすることができる。

授業の方法

ホワイトボードと配布プリントを用いてその日の実験項目と手順について説明する。
実験終了後、その日に実施した内容と得られたデータについての報告書を提出する。
報告会では実験班ごとに報告書をもとにして実験目的、手順、結果、考察についての発表を行う。

ICT活用

なし。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

報告会において、重要なポイント、キーワード、身につけるべき有用な実験手技等を再確認させる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	食品衛生学実験の概要、履修方法、実験上の注意点について(ガイダンス) 細菌の培養用寒天平板培地の作製法について学ぶ。 実験前に細菌の基本的な性質を確認し、実験後は培地組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。		
担当教員			
第2回	微生物の取り扱いに関する基本的手技 手指および施設の空中に浮遊している細菌を検出する。 それらの菌の採取方法と採取場所による菌数の相違について理解する。		
担当教員			
第3回	食品中の一般細菌数の測定 食品中の細菌の検出法と菌数測定法について学ぶ。 実験前に世代時間・増殖曲線について確認し、実験後は集落数の計測と試料の希釈倍数から菌数が算出できる原理を理解する。		
担当教員			

第4回	食品中の大腸菌群の検出 食品中の大腸菌群の検出法について学ぶ。 実験前に大腸菌および大腸菌群の定義を確認し、実験後は培養による酸の産生とガス発生を確認し大腸菌群の性質について理解する。		
担当教員			
第5回	各種食品からの食中毒原因菌の分離・培養方法 代表的な食中毒菌（サルモネラ菌、大腸菌、腸炎ビブリオ菌）の分離・培養法について学ぶ。 実験前に食中毒原因菌の生物学的特性を学習しておく。 実験後はそれらの特性と培地の成分組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。		
担当教員			
第6回	食中毒原因菌の同定 前回培養した食中毒原因菌の同定を行う。 実験前に食中毒原因菌の生物学的特性を確認し、実験後はそれらの特性と培地の成分組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。		
担当教員			

第7回	実験報告会(1) 1回目から6回目までの実験項目についてデータを整理し、班ごとに発表して検討を行う。 報告前に実験班ごとに実験データを整理して報告会に備え、報告会終了後は各回の実験でどのような技術と知識を得たのかを整理する。		
担当教員			
第8回	食用油の変質に関する理化学的検査 油脂の変質の指標となる過酸化物価、酸価の測定法について学ぶ。 実験前に油脂の化学構造と変質の原理を確認し、実験後は油脂の保存方法、使用頻度の違いと変質の進行度合いの関連を理解する理解する。		
担当教員			
第9回	飲料水についての理化学的検査 水道水、ミネラルウォーター、河川水について水質検査法について学ぶ。 実験前に飲料水として具備すべき条件を確認し、実験後は各検査項目およびそれぞれの基準値について理解する。		
担当教員			

第10回	食品の腐敗に関する理化学的検査 魚を材料に腐敗により生成されるヒスタミンの検出法について学ぶ。 実験前に微生物によるタンパク質の変性原理を確認し、実験後には保存方法の相違がタンパク変性にどのように影響したかを理解する。		
担当教員			
第11回	食品中の添加物の検出 食品中のタール色素の検出法について学ぶ。 実験前に食品添加物として利用される酸性タール色素の種類について確認し、実験後はそれらがどのような食品に添加されているのかを理解する。		
担当教員			
第12回	実験報告会(2) 8回目から11回目までの実験項目についてデータを整理し、班ごとに発表して検討を行う。 報告前に実験班ごとに実験データを整理して報告会に備え、報告会終了後は各回の実験でどのような技術と知識を得たのかを整理する。		
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	受講状況、各回の報告書、検討会での発表内容（パワーポイントと発表原稿の出来栄え）
その他	0	報告書の作成を1度もしない場合、報告会で発表をしない場合は評価の対象とならない。

教科書

なし。

参考文献

なし。

履修条件・留意事項等

食品衛生学を十分復習のこと
1回180分につき12回の実験とする。
管理栄養士としての実務に関連する項目が含まれ、栄養士・管理栄養士・食品衛生管理者及び食品衛生監視員必修科目、卒業必修科目である。

備考欄

なし。

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　食べ物と健康						
科目名	食品衛生学実験(3組)					ナンバリング	2412
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	峯尾　仁						

授業の位置づけ

デイプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる(思考・判断・表現)」ことと特に関係がある科目である。「食の安全確保にあたり必要な仕組み、原因物質、検査法、科学的評価、リスク管理を実践するための知識、食品衛生の国際標準などの専門性の能力を身につけるための科目である。食品衛生学」の講義にもとづいて、細菌の培養法、食中毒原因菌の分離・同定法、食品中の有害成分や食品添加物の化学的な分析方法などを学ぶ。
「給食経営管理論」「給食経営管理実習」「臨地実習」(健康栄養学科)の基礎となる。

授業の概要

1. 食品衛生学で得た知識にもとづき、各種の食品を対象とした生物的、化学的、物理的検査の原理・技術を学ぶ。
2. 一連の実験から得られたデータをもとに検討会を実施し、データの分析能力やプレゼンテーション能力を養う。

到達目標

1. 食品および環境からの細菌の検出方法、培養方法、菌数測定法を説明しかつ実施できる。
2. 代表的な食中毒原因菌の分離・培養方法を説明しかつ実施できる。
3. 食品（魚および油脂）の鮮度検査手技を実践することができる。
4. 水質検査検査の手技を説明できる。
5. 代表的な食品添加物を食品から検出できる。
6. 実験データを整理し実験内容をプレゼンテーションすることができる。

授業の方法

ホワイトボードと配布プリントを用いてその日の実験項目と手順について説明する。
実験終了後、その日に実施した内容と得られたデータについての報告書を提出する。
報告会では実験班ごとに報告書をもとにして実験目的、手順、結果、考察についての発表を行う。

ICT活用

なし。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

報告会において、重要なポイント、キーワード、身につけるべき有用な実験手技等を再確認させる。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	食品衛生学実験の概要、履修方法、実験上の注意点について(ガイダンス) 細菌の培養用寒天平板培地の作製法について学ぶ。 実験前に細菌の基本的な性質を確認し、実験後は培地組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。		
担当教員			
第2回	微生物の取り扱いに関する基本的手技 手指および施設の空中に浮遊している細菌を検出する。 それらの菌の採取方法と採取場所による菌数の相違について理解する。		
担当教員			
第3回	食品中の一般細菌数の測定 食品中の細菌の検出法と菌数測定法について学ぶ。 実験前に世代時間・増殖曲線について確認し、実験後は集落数の計測と試料の希釈倍数から菌数が算出できる原理を理解する。		
担当教員			

第4回	食品中の大腸菌群の検出 食品中の大腸菌群の検出法について学ぶ。 実験前に大腸菌および大腸菌群の定義を確認し、実験後は培養による酸の産生とガス発生を確認し大腸菌群の性質について理解する。		
担当教員			
第5回	各種食品からの食中毒原因菌の分離・培養方法 代表的な食中毒菌（サルモネラ菌、大腸菌、腸炎ビブリオ菌）の分離・培養法について学ぶ。 実験前に食中毒原因菌の生物学的特性を学習しておく。 実験後はそれらの特性と培地の成分組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。		
担当教員			
第6回	食中毒原因菌の同定 前回培養した食中毒原因菌の同定を行う。 実験前に食中毒原因菌の生物学的特性を確認し、実験後はそれらの特性と培地の成分組成から菌の栄養生理学的特性を理解する。		
担当教員			

第7回	実験報告会(1) 1回目から6回目までの実験項目についてデータを整理し、班ごとに発表して検討を行う。 報告前に実験班ごとに実験データを整理して報告会に備え、報告会終了後は各回の実験でどのような技術と知識を得たのかを整理する。		
担当教員			
第8回	食用油の変質に関する理化学的検査 油脂の変質の指標となる過酸化物価、酸価の測定法について学ぶ。 実験前に油脂の化学構造と変質の原理を確認し、実験後は油脂の保存方法、使用頻度の違いと変質の進行度合いの関連を理解する理解する。		
担当教員			
第9回	飲料水についての理化学的検査 水道水、ミネラルウォーター、河川水について水質検査法について学ぶ。 実験前に飲料水として具備すべき条件を確認し、実験後は各検査項目およびそれぞれの基準値について理解する。		
担当教員			

第10回	食品の腐敗に関する理化学的検査 魚を材料に腐敗により生成されるヒスタミンの検出法について学ぶ。 実験前に微生物によるタンパク質の変性原理を確認し、実験後には保存方法の相違がタンパク変性にどのように影響したかを理解する。		
担当教員			
第11回	食品中の添加物の検出 食品中のタール色素の検出法について学ぶ。 実験前に食品添加物として利用される酸性タール色素の種類について確認し、実験後はそれらがどのような食品に添加されているのかを理解する。		
担当教員			
第12回	実験報告会(2) 8回目から11回目までの実験項目についてデータを整理し、班ごとに発表して検討を行う。 報告前に実験班ごとに実験データを整理して報告会に備え、報告会終了後は各回の実験でどのような技術と知識を得たのかを整理する。		
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	受講状況、各回の報告書、検討会での発表内容（パワーポイントと発表原稿の出来栄え）
その他	0	報告書の作成を1度もしない場合、報告会で発表をしない場合は評価の対象とならない。

教科書

なし。

参考文献

なし。

履修条件・留意事項等

食品衛生学を十分復習のこと
1回180分につき12回の実験とする。
管理栄養士としての実務に関連する項目が含まれ、栄養士・管理栄養士・食品衛生管理者及び食品衛生監視員必修科目、卒業必修科目である。

備考欄

なし。

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　食べ物と健康						
科目名	食品開発論					ナンバリング	2426
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	小山　奈緒美、米山　知奈						

授業の位置づけ

わが国で販売されている加工食品がどのように製造されているのか、実際に市販されている食品を実例として実践的な学びを修得する科目 である。ディプロマポリシーの栄養学的なエビデンスに基づき食品関連企業の商品開発から製造、販売に至る 各部のマネジメントに参画 することができることを目標とした科目である。ディプロマポリシーの「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に 行動し、必要な情報を発信することができる（関心・意欲・態度）」ことと関係している。「食べ物と健康」に関連する科目で修得した知 識や技術を応用して、さらに学びを深める位置づけにある科目である。

授業の概要

わが国が抱える社会的な問題である少子高齢化に対応すべく、幼児期、学童期、思春期、および高齢期、すべてのライフステージにおける 特徴と栄養学的な問題点を整理したうえで、多様化するマクロニーズに対応した食品開発が求められている。現状を踏まえて、本講義で は、食品開発の基本的な流れを、市場動向、ニーズの把握、商品企画、設計、製造、検証、販売などに分けて学ぶ。また、食品表示、品質 保証、マーケティング、経営戦略、知的財産権などについても実際の商品を実例として理解を深める。

到達目標

1. 新聞、雑誌、専門書、各企業のホームページなどからの情報を整理し、市場のニーズを明示することができる。2. 食品成分の持つ特性や機能を理解し、食品開発にどのように活用されているかについて説明できる。3. 食品表示の内容を理解し、説明できる。4. 食品製造における品質保証について理解し、説明できる。5. 顧客満足の考え方を理解し、消費者のニーズをどのように把握し、企画から研究開発、開発製造、流通に当たるまでの流れについて説 明できる。

授業の方法

ﾊﾟﾜｰﾎﾟｲﾝﾄ、視聴覚メディア（DVD）、配布印刷物を活用しながら講義形式ですすめる。グループワーク、試作（全2回）、グループ発表を行う。レポートを作成・提出して理解度を確認する（全11回）。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

この科目では、必要に応じて、企業で活躍している技術者などをゲストスピーカーとして招き、それぞれの分野での経験を活かして食品開 発に関する基礎から実践、さらに最先端の情報について教える。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、レポートにコメントをつけて返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	【ガイダンス】食品開発論について、講義概要、授業の進め方、履修方法、評価法などについて説明する。 【製品開発のプロセス】食品開発プロジェクトの説明	食品開発に関する情報を検索し情報収集すること(90分)	配布資料を復習して、キーワードを 書き出してノートを作成してまとめ ておくこと(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第2回	【加工食品と製品開発の動向①】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。　【内容の詳細】市場の動行および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度等の流れについて実際に工場に出向き学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	米山　知奈		
第3回	【加工食品と製品開発の動向②】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。　【内容の詳細】市場の動行および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度等の流れについて実際に工場に出向き学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	米山　知奈		

第4回	【加工食品と製品開発の動向③】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。　　【内容の詳細】市場の動行および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度等の流れについて実際に工場に出向き学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	米山　知奈		
第5回	食品開発プロジェクトに向けたコンセプト、内容についてグループ内で発表および評価を行う。	食品開発プロジェクトの概要を再度確認しコンセプトシート等を整理し提出する。(90分)	評価を基にコンセプトシート改善案を作成し提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第6回	【加工食品と製品開発の動向④】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。　　【内容の詳細】市場の動行および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度に当たるまでの流れについて学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	米山　知奈		

第7回	【加工食品と製品開発の動向⑤】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。　　【内容の詳細】市場の動行および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度に当たるまでの流れについて学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第8回	【グループワーク】食品開発プロジェクトの試作を行う。	食品開発プロジェクトの試作に向け調理法、作業フローをまとめる。(90分)	試作後の改良点をまとめ、使用食材、調理法の決定、栄養価計算、原価計算を行う。(90分)
担当教員	米山　知奈		
第9回	【グループワーク】食品開発プロジェクトの試作を行う。	食品開発プロジェクトの試作に向け調理法、作業フローをまとめる。(90分)	試作後の改良点をまとめ、使用食材、調理法の決定、栄養価計算、原価計算を行う。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		

第10回	【加工食品と製品開発の動向⑥】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。　【内容の詳細】市場の動行および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度に当たるまでの流れについて学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	米山　知奈		
第11回	【加工食品と製品開発の動向⑦】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。　【内容の詳細】市場の動行および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度に当たるまでの流れについて学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第12回	【加工食品と製品開発の動向⑧】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。　【内容の詳細】市場の動行および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度に当たるまでの流れについて学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	米山　知奈		

第13回	【加工食品と製品開発の動向⑨】農産・水産・畜産・調味料・香辛料・飲料・乳製品などの加工食品開発の現状について学ぶ。　　【内容の詳細】市場の動行および消費者のニーズの把握、食品の特性および機能の反映方法、企画から研究開発、開発製造、製造からの品質保証、表示、流通、顧客満足度に当たるまでの流れについて学ぶ。	ゲストスピーカーの事前情報から所属企業の開発に関する情報をネットで検索しまとめる。(90分)	ゲストスピーカーの講義内容をまとめ、併せて所感文を作成提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第14回	【グループワーク】グループの食品開発の発表に向け資料の作成等プレゼンに向け準備する。	グループで発表するコンセプトシート、レシピ内容、調理手順、単価計算等を精査し、発表原稿案をまとめる(90分)	グループで発表するコンセプトシートおよびパワーポイント、原稿の修正点を再度洗い出しまとめ、調理の手順を再度確認する。(90分)
担当教員	米山　知奈		
第15回	【プレゼンテーション】グループの食品開発プロジェクト発表を行う。	グループで発表するコンセプトシート内容をまとめパワーポイント、原稿を作成する。(90分)	食品開発論の授業に関する所感および個人のコンセプトシートを仕上げ提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業内での提出物(80%)、参加態度等(20%)とし、総合的に評価する。
その他	0	

教科書

使用しない

参考文献

食品と開発：インフォーマーケツジャパン出版
食品開発ガイドブック：他人書館
目で見てわかる食品表示ガイド：公益社団法人日本食品衛生協会
Fresh&IdeaPress：ポッカサッポロコーポレーション

履修条件・留意事項等

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門基礎科目　食べ物と健康						
科目名	国際食文化					ナンバリング	
配当年次	2年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	1
担当教員	藤井　駿吾						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーにおける「社会人、職業人としての倫理観・使命感から、人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、生涯にわたり求められる最新の知識・技術を積極的に高め、必要な情報を発信することができる。」と特に関係がある科目である。「食・生活教育演習」、「食品学総論」および「栄養教育論基礎」などの科目と連携している科目である。人々の生活に欠かせない食の文化について体系的に学び、単に料理や栄養に関する知識だけでなく、「食」を取り巻く歴史・伝統・社会的背景を理解することで、より深く食の価値を伝え、適切な提案やアドバイスができるようになるための科目であり、フードスペシャリスト試験受験資格に必修である。

授業の概要

食を取り巻く環境は日々大きく変わっており、伝統食や郷土食は薄れ、食の多様化のスピードは増している。食の安全や環境問題にも大きな関心が寄せられるようになったが、先進国では膨大な食材が廃棄されている一方で、途上国では依然として食糧不足・栄養不足が続いている現状がある。グローバル化する食環境において、「食文化」の切り口は多様であり、世界と日本との関係性から北海道の食の価値とその発信法を修得する。

到達目標

各国・地域の伝統的な料理や食材、調理法、食事マナーを説明できる。
食文化に影響を与える歴史や宗教、社会的背景を理解し、具体的な事例を交えて説明できる。
世界各国の伝統的な食材・調理法・味付けの特徴を理解し、日本の食文化と比較できる。

授業の方法

パワーポイントや教科書を中心とした講義形式ですすめる。必要に応じてプリントを配布する。ランダムな回で行う確認テストや、まとめレポートなどで理解度を確認する。

ICT活用

確認テストはGoogleフォームを使用する。また、必要に応じて配布する資料についても、Google Classroomを使用する。

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

確認テストは、回答送信後、得点と誤答問題の解説を返信する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	食文化とは何か？ ・「食文化」の定義と構成要素 ・食文化が成立した背景（地理・歴史・宗教） ・日本の食文化と世界の食文化の比較	農林水産省の食文化に関する資料等を読んでおく（90分）	授業内容を整理し、まとめる（90分）
担当教員			
第2回	和食 ・和食の特徴 ・「だし」の文化 ・海外での和食	農林水産省の食文化のポータルサイト等で和食に関する資料を読み込む（90分）	授業内容を整理し、まとめる（90分）
担当教員			
第3回	アジアの食文化 ・中国、韓国、タイの代表的な料理と文化 ・五行思想と食材選び ・日本との調理法・食材の比較	アジアの国や地図、簡単な歴史等について調べ、把握しておく（90分）	授業内容を整理し、まとめる（90分）
担当教員			

第4回	イスラム圏・中東の食文化 ・ハラールと禁忌食材 ・代表的な料理（クスクス、ケバブなど） ・断食（ラマダン）の影響	イスラム圏の国や地図、簡単な歴史等について調べ、把握しておく（90分）	授業内容を整理し、まとめる（90分）
担当教員			
第5回	ヨーロッパの食文化 ・フランス、イタリア、スペイン料理の特徴 ・宮廷料理と庶民料理の違い ・キリスト教（カトリック）と食文化の関係	ヨーロッパの国や地図、簡単な歴史等について調べ、把握しておく（90分）	授業内容を整理し、まとめる（90分）
担当教員			
第6回	食がもたらした国際社会への影響 ～茶・サトウキビ～ 茶：東アジア文明やアヘン戦争などとの関連 サトウキビ：砂糖プランテーションや大西洋奴隷貿易などとの関連	事前に配布された資料を読んでおく（90分）	授業内容を整理し、まとめる（90分）
担当教員			

第7回	食がもたらした国際社会への影響 ～コーヒー・カカオ～ コーヒー：オスマン帝国、ナポレオン、アフリカなどとの関連 カカオ：植民地経営や単一作物栽培などとの関連	事前に配布された資料を読んでおく（90分）	授業内容を整理し、まとめる（90分）
担当教員			
第8回	ベジタリアン・ヴィーガン文化 ・ベジタリアン文化の背景（宗教・エシカル消費） ・代替肉・プラントベース食品	ヴィーガン協会のHPなどをみて、ベジタリアンやヴィーガンについて簡単に調べておく（90分）	授業内容を整理し、まとめる（90分）
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合（%）	内容
定期試験	0	

定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	まとめレポートや授業中に行う確認テスト等で評価する。
その他	0	

教科書

特に指定しない。

参考文献

履修条件・留意事項等

フードスペシャリスト試験受験資格に必修のため、フードスペシャリスト試験受験資格取得希望者が履修すること。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　基礎栄養学						
科目名	栄養学入門					ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	1
担当教員	藤井　駿吾						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」と特に関係の深い科目である。また、初年次教育の一環として人々の健康管理や健康の維持・増進、において必要とされる専門知識を体系的に身につけるにあたって、過去から現在までの栄養を取り巻く環境や課題を把握し、これからの健康の維持・増進と栄養について考える能力を修得する。

授業の概要

「基礎栄養学」や「応用栄養学」と連携している専門科目であり、栄養学の歴史、基本的な栄養の知識を修得し、長寿国となった戦後の栄養改善運動を通じて、栄養学を学んだ者の役割や活動分野について理解する。また、幅広い視野をもって活動するために、各地域の食文化や、栄養政策・制度についても併せて学ぶ。

到達目標

1. 栄養学の重要な用語(以後の講義、あるいは実習で使用される用語)について理解し、資料を参照せずに説明出来る。
2. 栄養を学んだ者の社会における役割と活動分野について説明できる。
3. 社会における健康・栄養に関する課題を簡単に説明できる。

授業の方法

主にパワーポイントを使用した講義形式ですすめる。必要に応じてプリントを配布する。ランダムな回で確認テストを行い、理解度を確認する。

ICT活用

確認テストはGoogleフォームを使用する。また、必要に応じて配布する資料についても、Google Classroomを使用する。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

確認テストは、回答送信後、得点と誤答問題の解説を返信する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス・栄養の概念 栄養という概念の誕生と栄養学という学問について理解する。	左記の学習内容について図書館等で調べておくこと(90分)	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第2回	五大栄養素と栄養学の歴史 各種栄養素のはたらきを理解し、栄養学発展の歴史について学ぶ。	左記の学習内容について、配布プリントがあれば読んでおくこと。配布プリントがなければ図書館等で調べておくこと(90分)	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第3回	日本の栄養改善の変遷(戦前・戦中) 戦前～戦中の日本の環境と栄養状態のかかわりについて学ぶ。	左記の学習内容について、配布プリントがあれば読んでおくこと。配布プリントがなければ図書館等で調べておくこと(90分)	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			

第4回	日本の栄養改善の変遷（戦後～現在） 戦後の日本の環境と栄養状態のかかわりについて知り、現状に至った背景を理解する。	左記の学習内容について、配布プリントがあれば読んでおくこと。配布プリントがなければ図書館等で調べておくこと（90分）	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える（90分）。
担当教員			
第5回	人生100年時代の栄養 超高齢社会における課題について見つける。	左記の学習内容について、配布プリントがあれば読んでおくこと。配布プリントがなければ図書館等で調べておくこと（90分）	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える（90分）。
担当教員			
第6回	国際的視点から見た日本の栄養 長寿国となった日本について、アジアをはじめとする国際社会からの視点で概説する。	左記の学習内容について、配布プリントがあれば読んでおくこと。配布プリントがなければ図書館等で調べておくこと（90分）	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える（90分）。
担当教員			

第7回	最先端科学技術と人に寄り添った栄養相談 AI技術による栄養管理と、人が行う栄養相談の違いについて理解する。	左記の学習内容について、配布プリントがあれば読んでおくこと。配布プリントがなければ図書館等で調べておくこと(90分)	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			
第8回	持続可能な食事について SDGsにおける栄養のかかわりについて理解する。また、災害時の栄養についても概説する。	左記の学習内容について、配布プリントがあれば読んでおくこと。配布プリントがなければ図書館等で調べておくこと(90分)	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし

定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	ランダムな回に行われる確認テスト
その他	0	

教科書

特に指定しない。

参考文献

臨床栄養学者中村丁次が紐解くジャパン・ニュートリション/中村丁次著/第一出版

履修条件・留意事項等

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　基礎栄養学						
科目名	基礎栄養学					ナンバリング	3500
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	藤井　駿吾						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防･健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導･教育を行うために必要な知識･技術を身につけている。」と特に関係の深い科目である。また、人々の健康管理や健康の維持・増進、および臨床の場において必要とされる 高度な専門知識を体系的に身につけ、その科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけるための科目である。

授業の概要

あらゆる生物は生命現象に必要な物質を外界から取り入れ、消化･吸収、代謝して利用している。これを栄養といい、取り入れる物質を栄養素という。栄養学とはこの栄養に関する現象を科学的に究明する学問である。従って栄養学は摂取する栄養素だけではなく、消化･吸収、細胞内での代謝、さらには栄養素摂取の方法や適切な摂取量の決定、食行動の調節、疾病との関連などもその内容に含まれる。基礎栄養学では文字通り栄養学の基礎として栄養の概念およびその意義、摂食行動、各栄養素の化学と消化･吸収、代謝、およびエネルギー代謝などについて学ぶ。

到達目標

・栄養および栄養素の概念と意義を理解し説明できる。
・各栄養素の基本的な化学、消化・吸収および代謝経路を把握し生体内で果たしている役割について説明できる。
・栄養素の代謝とエネルギーの出入り（エネルギー代謝）の関連について理解し、生体が必要とするエネルギー量の計算ができる。
・管理栄養士国家試験の基礎栄養学分野に必要な知識を身につけ、試験に対応することができるようになる。

授業の方法

主にパワーポイントや教科書をしようした講義形式ですすめる。必要に応じてプリントを配布する。
ランダムな回で確認テストを行い、理解度を確認する。

ICT活用

確認テストはGoogleフォームを使用する。また、必要に応じて配布する資料についても、Google Classroomを使用する。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

確認テストは、回答送信後、得点と誤答問題の解説を返信する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 栄養の概念 授業の概要および授業の進め方についての説明、栄養の概念、栄養の定義、栄養と健康・疾患、栄養素の種類と働きについて学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第2回	摂食行動 「食べること」を支配している空腹感と食欲、それらを生じさせる味覚、栄養感覚とその調節の仕組みについて学ぶ。さらに食事のリズムとタイミングについて、生体の持つ日内周期(サーカディアンリズム)の観点から理解する。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第3回	消化・吸収と栄養素の体内動態(1) 消化器系の構造と機能 消化・吸収とはどのような現象か、その概念を理解する。そして食物に含まれる栄養素を消化・吸収するための器官系である消化管および付属器官である消化腺の構造と機能について学ぶ。さらに、消化・吸収を調節する神経系やホルモンの働きについて学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			

第4回	消化・吸収と栄養素の体内動態(2) 消化液、消化酵素の種類と消化の調節 消化液の種類とそれに含まれる消化酵素、胆汁とその組成および作用、胆汁酸の腸肝循環、管腔内消化(機械的消化、化学的消化および生物学的消化)、膜消化について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第5回	消化・吸収と栄養素の体内動態(3) 栄養素別の消化・吸収および体内動態 栄養素ごとの消化の過程、そしてその吸収のメカニズムとしての単純拡散、促進拡散および能動輸送を理解する。そして消化・吸収された栄養素はその溶解性により異なった運搬経路をたどることを学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第6回	たんぱく質の栄養(1) たんぱく質とアミノ酸 生体の構成成分となるばかりでなく生理的に重要な機能を発揮するたんぱく質の基本構造と分類およびその化学、たんぱく質を構成するアミノ酸の種類と分類およびその化学、体タンパク質の動的状態について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			

第7回	たんぱく質の栄養(2) たんぱく質・アミノ酸の体内代謝、たんぱく質の栄養価 体内でのたんぱく質の合成および分解とその経路、アミノ酸の代謝経路とその臓器差を学び、体内でこれらがどのように利用されているかを理解する。さらに窒素出納やアミノ酸組成を基にしたたんぱく質の栄養評価法について理解する。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第8回	糖質の栄養(1) 糖質の種類と化学、糖質の体内代謝 最も重要なエネルギー源である糖質について、その構造と分類、化学的性質を学ぶ。そして主にエネルギー源としての観点から、体内での糖質代謝経路について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第9回	糖質の栄養(2) 血糖の調節、他の栄養素との関係 血糖についてその調節の仕組みを学ぶ。また糖質代謝と他の栄養素との関連を把握し、全般的な栄養素摂取の中で糖質の持つ意義を理解する。またエネルギー源としては重要ではないものの各種の生理的効果を持つ難消化性糖質、食物繊維について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			

第10回	脂質の栄養(1) 脂質の種類と化学、脂質の体内代謝、脂質の臓器間輸送 脂質の分類、アシルグリセロールの化学、脂肪酸の分類について理解する。そして脂質が体内を輸送される際の存在形態であるリポたんぱく質についてその分類と機能を学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第11回	脂質の栄養(2) 脂質の体内代謝、臓器間輸送、コレステロール代謝の調節 β酸化経路と脂肪酸合成経路、さらにケトン体代謝について、食後、食間期および臓器差などにも着目しながら学ぶ。また各種生理活性物質の材料として重要なコレステロールについて、その代謝系と調節の仕組みを学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第12回	ビタミンの栄養(1) ビタミンの定義と分類、脂溶性ビタミン ビタミンは、食品などとして外界から摂取しなければならない有機化合物であり、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンに分類される。ここでは脂溶性ビタミンの化学、生理作用、欠乏症と過剰症、一般成人の摂取基準について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			

第13回	ビタミンの栄養(2) 水溶性ビタミン 水溶性ビタミンは尿中に排泄されやすいので一般に過剰症とはなりにくいが、欠乏症はそれぞれのビタミンについて知られている。水溶性ビタミンの化学、生理作用、欠乏症と過剰症、一般成人の摂取基準について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第14回	無機質(ミネラル)の栄養 無機質の一般的機能、多量元素や微量元素の体内分布、カルシウムと鉄の代謝と異常について理解する。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第15回	エネルギー代謝 エネルギー代謝の概念とエネルギー消費量、およびその測定法について学ぶ。また基礎代謝(基礎代謝の定義と測定、基礎代謝に影響する因子)、基礎代謝量を用いる活動時エネルギー代謝量の求め方および食品のエネルギー量について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	ランダムな回に行う確認テストの合計で評価する。
その他	0	

教科書

スタンダード人間栄養学「基礎栄養学 第3版」渡邉早苗、山田哲雄、武田ひとみ、橋詰和慶編/朝倉書店

参考文献

適宜紹介する

履修条件・留意事項等

授業に関係のない私語は厳禁とする。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　基礎栄養学						
科目名	栄養生化学《2019～23カリ》					ナンバリング	3506
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	藤井　駿吾						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防･健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導･教育を行うために必要な知識･技術を身につけている。」と特に関係の深い科目である。人々の健康管理や健康の維持・増進、および臨床の場において必要とされる 高度な専門知識を体系的に身につけ、その科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけるための科目である。

授業の概要

生化学で学習した分子種(タンパク質、糖質、脂質、核酸)の構造と機能を復習しながら、これらの代謝経路とその調節機構、生物学的・栄養学的な役割について理解する。またエネルギー代謝基質からのATP生成反応について学び、前期の分子種の代謝とエネルギー代謝との関連を理解する。さらに遺伝情報の発現(転写・翻訳)および伝達(複製)について学び、これと関連したがんや先天性代謝異常症などについての理解を深める。

到達目標

(1)細胞の基本構造と細胞小器官の役割、物質代謝について説明できる。
(2)アミノ酸、糖質、脂質、核酸の生物学的な役割とその代謝経路について説明できる。
(3)アデノシン三リン酸(ATP)の合成経路、および生体内おける利用について説明できる。
(4)遺伝情報の発現(転写)その発現(タンパク質合成)、および伝達(複製)ついて説明できる。
(5)遺伝子の構造とその変異、およびそれらとがんや先天性代謝異常症との関連について説明できる。

授業の方法

パワーポイントや教科書を中心とした講義形式ですすめる。必要に応じてプリントを配布する。
ランダムな回で確認テストを行い、理解度を確認する。

ICT活用

確認テストはGoogleフォームを使用する。また、必要に応じて配布する資料についても、Google Classroomを使用する。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

確認テストは、回答送信後、得点と誤答問題の解説を返信する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	代謝について 生体における代謝の全体像を概観し、それと関連の深い細胞の構造、細胞小器官の機能などについて学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第2回	エネルギー代謝 3大栄養素を中心としてエネルギー代謝基質からのATP産生経路について学び、栄養学におけるエネルギー測定との関連を理解する。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第3回	糖質の代謝(1) グルコースの利用、グリコーゲンの合成と分解 最も重要なエネルギー代謝基質であるグルコースの代謝経路と、グルコースの貯蔵方であるグリコーゲンの代謝経路について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			

第4回	糖質の代謝(2) 糖新生、血糖 糖質以外からのグルコース合成経路である糖新生と、血糖の調節機構について学ぶ。またこれらの経路と食事摂取による糖質代謝の変動の関連、糖尿病との関連も理解する。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第5回	脂質の代謝(1) 脂質の血中輸送と脂肪の貯蔵・動員、脂肪酸の代謝 リポタンパク質の種類と構造およびその機能、脂肪組織での脂質合成や分解の機構について学ぶ。また脂肪酸の合成・分解、ケトン体の代謝について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第6回	脂質の代謝(2) グリセロ脂質とスフィンゴ脂質の代謝、ステロイドの代謝 貯蔵エネルギーとして重要なトリアシルグリセロール、膜脂質として働くリン脂質や糖資質についてその合成と分解の経路を学ぶ。またコレステロールの代謝経路についても学び、そこから生成されるステロイドの働きについても理解を深める。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			

第7回	タンパク質とアミノ酸の代謝(1) タンパク質の代謝回転、アミノ酸の分解 アミノ酸プールと窒素出納の概念について学び、タンパク質が絶えず代謝回転して動的平衡の状態にあることを理解する。またアミノ酸が分解される代謝経路について学び、生体内でのアミノ酸の利用について理解する。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第8回	タンパク質とアミノ酸の代謝(2) アミノ酸の合成、アミノ酸からの含窒素化合物の合成 生体内でのアミノ酸合成経路の概略を学び、栄養学における必須アミノ酸・非必須アミノ酸の概念に関する理解を深める。またアミノ酸から合成されるさまざまな生理活性物質について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第9回	ヌクレオチドの代謝 核酸の構成要素として重要なヌクレオチドについてその合成と分解経路を学び、通風や高尿酸血症などとの関連を理解する。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			

第10回	ヘムの代謝 ポルフィリンとヘムの合成、ヘムの分解をその代謝産物であるビリルビンの排泄について学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第11回	水と無機質 水の体内分布、出納、体液組成、pH調節機構などについて学び、水の持つさまざまな役割との関連について理解する。無機質については体液量の調節、ひいては血圧との関連が深いKとNa、栄養素として不足が指摘されるCaとFeについて学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第12回	遺伝情報の発現と伝達(1) 遺伝情報の発現とその調節機構 遺伝子の構造と転写・翻訳の課程について学ぶ。また転写・翻訳過程の調節機構としてステロイドホルモン、ビタミン、鉄などによる調節機構について概説し、栄養と遺伝子との関連について理解を深める。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			

第13回	遺伝情報の発現と伝達(2) 遺伝情報の伝達、突然変異と修復 細胞分裂に伴うDNAの複製の過程、およびそこで生じたエラーの修復機構について学ぶ。その知識を基に基本的な発ガン機構についても理解を深める。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第14回	遺伝情報の発現と伝達(3) 遺伝子操作 遺伝子を解析したり人工的に改変する技術について、PCR、クローニング、組み換えDNA実験などを中心に学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
第15回	先天性代謝異常症 遺伝子の変異によって発生する先天性代謝異常症について、代表的なものをいくつかピックアップしてその原因と治療法(特に栄養と関連が深いもの)を学ぶ。	教科書の該当部分を読み込んでおく。(90分)	講義内容を整理し、まとめておく。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	ランダムな回に行う確認テストの合計で評価する。
その他	0	

教科書

基礎栄養学、生化学の講義で指定したもの。

参考文献

基礎栄養学、生化学の講義で指定したもの。

履修条件・留意事項等

授業に関係のない私語は厳禁とする。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 基礎栄養学						
科目名	栄養学実験(1組)					ナンバリング	3504
配当年次	2年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	藤井 駿吾						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「異分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。」と「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」と特に関係の深い科目である。栄養管理に必要な知識・技能を提供するための基礎的な能力、特に基本的な知識および技能を身につけるための科目である。

授業の概要

栄養学においては教室での講義だけではなく、実験で身体を動かすことを通じて実感として知識を深めることが分野の理解に大きく寄与する。さらに実験技術の習得そしてレポート作成を通して科学的、論理的な考察能力や文章作成能力の向上も期待される。栄養学実験ではいくつかの栄養素の定性・定量試験などにより栄養素の基礎的な性質についての知識を確かなものとし、生体内での栄養素の代謝経路の理解、疾患との関連についての理解を深める。

到達目標

・基本的な実験操作を行うことができる。
・栄養素の定性・定量実験を通じて栄養素の構造、性質について説明できる。
・レポート作成を通じて論文作成についての基本と、論理的な考察能力を身につけ実践することができる。

授業の方法

板書を活用し、実験を行う前に実験手順を詳細に説明する。操作が複雑な実験では、デモンストレーションを行いながら説明する。実験ごとにプレゼンテーションやレポート作成、口頭試問などを行うことで、理解度を確認しながら進める。

ICT活用

プレゼンテーションやレポートなどの課題やりとりについては、Google Classroomを用いる。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

実験後に行う課題について、解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 栄養学実験の基礎 ・栄養学実験の概要についての説明を行い、実験科目を受講するにあたっての心構えと安全についての注意をしっかりと認識する。	なし	なし
担当教員			
第2回	脂質代謝に関する実験：実験の内容について理解し、予想される結果と、その理由について、TGの代謝に注目して仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。	なし	なし
担当教員			
第3回	脂質代謝に関する実験：得られた仮説をパワーポイントにまとめることで、目的や背景にある理論を説明するための方法を修得する。	なし	なし
担当教員			

第4回	脂質代謝に関する実験：作成したパワーポイントを使用し、仮説を発表することで、目的や背景にある理論を説明する技術を修得する。	なし	なし
担当教員			
第5回	脂質代謝に関する実験：条件の異なる2種類の肝臓サンプル中のTGを定量し、脂質代謝に関わる要因について理解する。	なし	なし
担当教員			
第6回	脂質代謝に関する実験：得られた実験結果と立てた仮説から、実験内容を考察し、TGの代謝に焦点をあて、レポートにまとめることで、TG代謝について学ぶ。	なし	なし
担当教員			

第7回	遺伝子に関する実験：実験の内容について理解し、予想される結果と、その理由について、自身や両親の経験と遺伝子型に注目して仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。	なし	なし
担当教員			
第8回	遺伝子に関する実験：得られた仮説をパワーポイントにまとめることで、目的や背景にある理論を説明するための方法を修得する。	なし	なし
担当教員			
第9回	遺伝子に関する実験：作成したパワーポイントを使用し、仮説を発表することで、目的や背景にある理論を説明する技術を修得する。	なし	なし
担当教員			

第10回	遺伝子に関する実験：実験方法であるPCRについて講義を通して理解する。また、PCR反応に必要な試薬の調製やアガロースゲルの作成を行い、DNAサンプルを採取・調製する。	なし	なし
担当教員			
第11回	遺伝子に関する実験：PCR反応によりDNAを増幅し、アガロース電気泳動後に、自身のDNA型を確認することで、遺伝子型の特定方法や遺伝子型について学ぶ。	なし	なし
担当教員			
第12回	脂質代謝に関する実験：得られた実験結果と立てた仮説から、実験内容を考察し、遺伝子型とその特性に焦点をあて、自身の今後についてレポートにまとめることで、遺伝情報について学ぶ。	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	プレゼンテーションやレポート、口頭試問、実験に取り組む姿勢などによって総合的に評価する。
その他	0	

教科書

特にないが、「基礎栄養学」講義で使用した教科書を必要に応じて参考にする。

参考文献

特に指定しない。

履修条件・留意事項等

さまざまな試薬を使用することから、重大事故につながるリスクがあるため、実験に関係のない私語や作業は厳禁とする。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 基礎栄養学						
科目名	栄養学実験(2組)					ナンバリング	3504
配当年次	2年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	藤井 駿吾						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「異分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。」と「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」と特に関係の深い科目である。栄養管理に必要な知識・技能を提供するための基礎的な能力、特に基本的な知識および技能を身につけるための科目である。

授業の概要

栄養学においては教室での講義だけではなく、実験で身体を動かすことを通じて実感として知識を深めることが分野の理解に大きく寄与する。さらに実験技術の習得そしてレポート作成を通して科学的、論理的な考察能力や文章作成能力の向上も期待される。栄養学実験ではいくつかの栄養素の定性・定量試験などにより栄養素の基礎的な性質についての知識を確かなものとし、生体内での栄養素の代謝経路の理解、疾患との関連についての理解を深める。

到達目標

・基本的な実験操作を行うことができる。
・栄養素の定性・定量実験を通じて栄養素の構造、性質について説明できる。
・レポート作成を通じて論文作成についての基本と、論理的な考察能力を身につけ実践することができる。

授業の方法

板書を活用し、実験を行う前に実験手順を詳細に説明する。操作が複雑な実験では、デモンストレーションを行いながら説明する。実験ごとにプレゼンテーションやレポート作成、口頭試問などを行うことで、理解度を確認しながら進める。

ICT活用

プレゼンテーションやレポートなどの課題やりとりについては、Google Classroomを用いる。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

実験後に行う課題について、解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 栄養学実験の基礎 ・栄養学実験の概要についての説明を行い、実験科目を受講するにあたっての心構えと安全についての注意をしっかりと認識する。	なし	なし
担当教員			
第2回	脂質代謝に関する実験：実験の内容について理解し、予想される結果と、その理由について、TGの代謝に注目して仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。	なし	なし
担当教員			
第3回	脂質代謝に関する実験：得られた仮説をパワーポイントにまとめることで、目的や背景にある理論を説明するための方法を修得する。	なし	なし
担当教員			

第4回	脂質代謝に関する実験：作成したパワーポイントを使用し、仮説を発表することで、目的や背景にある理論を説明する技術を修得する。	なし	なし
担当教員			
第5回	脂質代謝に関する実験：条件の異なる2種類の肝臓サンプル中のTGを定量し、脂質代謝に関わる要因について理解する。	なし	なし
担当教員			
第6回	脂質代謝に関する実験：得られた実験結果と立てた仮説から、実験内容を考察し、TGの代謝に焦点をあて、レポートにまとめることで、TG代謝について学ぶ。	なし	なし
担当教員			

第7回	遺伝子に関する実験：実験の内容について理解し、予想される結果と、その理由について、自身や両親の経験と遺伝子型に注目して仮説を立てることで、目的や背景にある理論を説明するための準備を行う。	なし	なし
担当教員			
第8回	遺伝子に関する実験：得られた仮説をパワーポイントにまとめることで、目的や背景にある理論を説明するための方法を修得する。	なし	なし
担当教員			
第9回	遺伝子に関する実験：作成したパワーポイントを使用し、仮説を発表することで、目的や背景にある理論を説明する技術を修得する。	なし	なし
担当教員			

第10回	遺伝子に関する実験：実験方法であるPCRについて講義を通して理解する。また、PCR反応に必要な試薬の調製やアガロースゲルの作成を行い、DNAサンプルを採取・調製する。	なし	なし
担当教員			
第11回	遺伝子に関する実験：PCR反応によりDNAを増幅し、アガロース電気泳動後に、自身のDNA型を確認することで、遺伝子型の特定方法や遺伝子型について学ぶ。	なし	なし
担当教員			
第12回	脂質代謝に関する実験：得られた実験結果と立てた仮説から、実験内容を考察し、遺伝子型とその特性に焦点をあて、自身の今後についてレポートにまとめることで、遺伝情報について学ぶ。	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	プレゼンテーションやレポート、口頭試問、実験に取り組む姿勢などによって総合的に評価する。
その他	0	

教科書

特にないが、「基礎栄養学」講義で使用した教科書を必要に応じて参考にする。

参考文献

特に指定しない。

履修条件・留意事項等

さまざまな試薬を使用することから、重大事故につながるリスクがあるため、実験に関係のない私語や作業は厳禁とする。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　応用栄養学						
科目名	食事摂取基準論					ナンバリング	3515
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	松本　洋子、米山　知奈						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。」ことと特に関係がある科目である。
「課題発見、解決を通して、科学的根拠を持ち、適切な評価・判定をする能力を持つことができ、想像力を膨らませ、人には多様な生活様式や考え方があることを理解し、創造力や工夫する力をもって改善に当たることができる」を達成するための科目であり、応用栄養学分野の基礎となる。

授業の概要

この科目は、人間の健康維持・増進および生活の質について考え、望ましい食生活にするための基礎知識を修得する。学習内容は、「日本人の食事摂取基準」の目的を学び、策定における基本方針を理解する。さらに食事摂取基準を活用するための基礎理論を学習する。また、栄養マネジメントの基礎となる栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的な考え方を学習する。

到達目標

1. 食事摂取基準のエネルギーとそれに関わる栄養素の設定を理解し、説明できる。
2. 食事摂取基準の活用目的である「栄養管理」と「給食管理」の区別をし、説明できる。
3. 栄養マネジメントを理解し、食事摂取基準を応用できる。

授業の方法

パワーポイントと教科書を使いながら講義形式でおこない、理解度を深めるための復習テストを行う。

ICT活用

classroom等を用いて授業を進行する。

実務経験のある教員の教育内容

医療機関の職場長の経験を活かして、栄養マネジメントの体験談を取り入れた授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

理解度の確認のために、確認テストを実施し、解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	食事摂取基準の策定の背景と基礎理論 食事摂取基準は、国民の健康の保持・増進、生活習慣病の発症予防を目的に、「食事による栄養摂取量の基準」が示され、栄養・食事管理や栄養指導において、医療従事者が用いるものとして、5年ごとに改定されている。現在の適用する食事摂取基準の策定について整理し理解する。	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)。	教科書の該当箇所を読んで復習する(90分)。
担当教員	米山　知奈		
第2回	食事摂取基準の基礎理論・総論 食事摂取基準は、総論と各論で構成されている。総論は指標およびその活用に関する基本的事項や策定の考え方、留意事項から成っている。その総論について内容を整理し理解する。	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)。	課題1:推定エネルギー必要量(丸め値)、その他の栄養素量(丸め値)を算出する。
担当教員	米山　知奈		
第3回	食事摂取基準の科学的根拠・各論(1)エネルギー 食事摂取基準の各論として、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物の指標の定義や設定した指標と基準及び策定方法について、最新の知見の状況も含めて理解する。	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)。	課題2:性・年齢階級・身体活動レベルに応じた推定エネルギー必要量(丸め値)を算出する(90分)。
担当教員	米山　知奈		

第4回	食事摂取基準の科学的根拠・各論(2)ビタミン 食事摂取基準の各論として脂溶性ビタミン、水溶性ビタミンの指標の定義や設定した指標と基準及び策定方法について、最新の知見の状況も含めて理解する。	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)。	教科書の該当箇所を読んで復習する(90分)。
担当教員	米山　知奈		
第5回	食事摂取基準の科学的根拠・各論(3)ミネラル 食事摂取基準の各論として多量ミネラル、微量ミネラルの指標の定義や設定した指標と基準及び策定方法について、最新の知見の状況も含めて理解する。	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)。	課題3:性・年齢階級を考慮したビタミン量、ミネラル量を算出する(90分)。
担当教員	米山　知奈		
第6回	食事摂取基準の活用理論 健康な個人または集団を対象に、健康の保持・増進、生活習慣病等の発症予防および重症化予防のための食事改善として、その活用方法を理解する。	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)。	教科書の該当箇所を読んで復習する(90分)。
担当教員	米山　知奈		

第7回	食事摂取基準の対象特性(1)妊娠・授乳婦 対象特性における栄養素等の留意すべき点について、妊婦・授乳婦を整理し、栄養素付加量の策定根拠を理解する。	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)。	課題4:妊婦の推定エネルギー必要量、その他の栄養素量を算出する(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第8回	食事摂取基準の対象特性(2)乳児 乳児における栄養素等の留意すべき点について、乳汁栄養と離乳栄養に重要な栄養素の策定根拠を理解する。	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)。	教科書の該当箇所を読んで復習する(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第9回	食事摂取基準の対象特性(3)小児 小児における栄養素等の留意すべき点について、幼児期から思春期にかけての重要な栄養素の策定根拠を理解する。	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)。	課題5:小児の推定エネルギー、その他の栄養素量を算出する(90分)。
担当教員	松本　洋子		

第10回	食事摂取基準の対象特性(4)高齢者 高齢者における栄養素等の留意すべき点について、高齢者の健康保持に影響する重要な栄養素の策定根拠を理解する。	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)。	課題6:高齢者の推定エネルギー必要量、その他の栄養素量を算出する(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第11回	食事摂取基準の各論のまとめ(1) 現在の日本人にとって重要であると考えられる生活習慣病および生活機能の維持・向上に係る疾患について、エネルギーおよび各栄養素摂取との関連を整理し理解する。	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)。	課題7:20歳代の栄養素等摂取量評価を行い、評価シートに記入する(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第12回	食事摂取基準の各論のまとめ(2)妊娠・授乳婦 妊婦・授乳婦のまとめとして、各栄養素の項目においての策定の根拠および値の要点を整理し理解する。	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)。	課題8:妊娠・授乳婦の栄養素等摂取量評価を行い、評価シートに記入する(90分)。
担当教員	松本　洋子		

第13回	食事摂取基準の各論のまとめ(3)小児 小児のまとめとして、各栄養素の項目においての策定の根拠および値の要点を整理し理解する。	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)。	課題9:幼児の栄養素等摂取量評価を行い、評価シートに記入する(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第14回	食事摂取基準の各論のまとめ(4)高齢者 高齢者のまとめとして、各栄養素の項目においての策定の根拠および値の要点を整理し理解する。	教科書の該当箇所を事前に読んでおくこと(90分)。	課題10:高齢者の栄養素等摂取量評価を行い、評価シートに記入する(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第15回	確認テストと各論・活用理論の整理 テスト範囲は、第1～14回までの学習内容から出題する。	第1~14回の学習内容を復習する(90分)。	教科書の該当箇所を読んで復習する(90分)。
担当教員	米山　知奈		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	50	確認テスト(40%) 授業参加度 (10%)
その他	50	授業外の課題(50%)

教科書

日本人の食事摂取基準2025年版/第一出版

参考文献

日本人の食事摂取基準の実践・運用―特定給食施設等における栄養・食事管理―演習付/第一出版

履修条件・留意事項等

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 応用栄養学						
科目名	応用栄養学					ナンバリング	3510
配当年次	2年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	松本 洋子、米山 知奈						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質（Quality Of Life：QOL）向上に貢献するために必要な能力を身につけている（知識・技能）」と関係がある科目です. また、「「食・栄養」の視点から、対象者が自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」について一体的に提案することができる（関心・意欲・態度）」とも関係がある。
応用栄養学は、『応用栄養学分野』の全般的な科目であり、管理栄養士資格の必修科目として位置づけられており、関連科目は、「食事摂取基準論」、「ライフステージ栄養学」、「応用栄養学実習」につながる科目である。

授業の概要

ヒトの成長・発達、加齢に伴う生理的変化と特性を学び、ライフステージで起きうる栄養上の問題と予防について理解し、生理機能の変化に相応する栄養の摂り方を修得する。 また、ストレス負荷、特殊環境の条件下における代謝および生理的変化を学び、各条件下の栄養問題や留意するべき栄養関連の病態・疾患を踏まえた栄養ケア・プロセスが理解できる授業である。

到達目標

1. 栄養ケア・マネジメントの基本を学び、栄養ケア・プロセスを説明できる。
2. 成人の摂食行動に影響する生活背景の変化を学び、栄養マネジメントについて説明できる。
3. ストレス負荷や特殊環境の栄養問題を理解し、特有な病態・疾患の仮説を立てることができる。

授業の方法

パワーポイントと教科書を使いながら講義形式ですすめる。理解度を深めるための復習テストを時間内に行う（全2回）。

ICT活用

Google Formのテスト作成機能を用いて練習問題を繰り返し解かせて自主学習を促す。

実務経験のある教員の教育内容

医療機関の職場長の経験を活かして、応用栄養学で扱う栄養ケア・マネジメントに体験談を交えながら、実践に役立つ授業を行う。（松本）

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして復習テストの解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 1. 成長・発達、加齢の概念を学び生理的変化を理解する。 2.日本食品成分表を使用して栄養素摂取量の評価の方法を学ぶ。	食事摂取基準論を復習する(90分)。	栄養計算ソフトの活用方法を確認する(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第2回	栄養ケア・マネジメント 栄養ケア・マネジメントの手順と方法は、成人の食事摂取状況を事例に栄養ケア・プロセスの栄養アセスメントについて学ぶ。	前回の配布資料を読んでおく(90分)。	配布資料をもとにまとめノートを作成する(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第3回	栄養ケア・プログラム 栄養アセスメントをもとに、栄養ケア・プログラムの手順について学ぶ。	前回の配布資料を読んでおく(90分)。	課題:栄養ケア・プログラムをシートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本　洋子		

第4回	成人期の栄養 成人期の年齢区分を理解し、日本人の食事摂取基準から栄養上の問題と生活習慣病の発症予防を学び生活習慣を改善する栄養ケアを考える。	前回の配布資料を読んでおく(90分)。	配布資料をもとにまとめノートを作成する(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第5回	更年期の栄養 更年期にみられる生理的変化と栄養の代謝について学び、加齢による身体機能の変化を理解する。	前回の配布資料を読んでおく(90分)。	Google Formのテストを解き、誤文を正文に直し学習する(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第6回	高齢期の栄養(1)高齢者の身体特性 医療、介護、福祉などでは、多くの高齢者の生活支援をおこなっている。高齢者が自分らしい暮らしを続けられるためには、自立生活の支援が必要となる.自立生活の支援から栄養と食事について学ぶ。	教科書「高齢期」を読んでおく(90分)。	Google Formのテストを解き、誤文を正文に直し学習する(90分)。
担当教員	松本　洋子		

第7回	高齢期の栄養(2)認知症 認知症は加齢にともなう認知機能の低下と疾患がある。高齢者の生活を支援する立場から認知機能の低下と摂食機能について学ぶ。	教科書「高齢期」を読んでおく(90分)。	教科書「高齢期」を読んでおく(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第8回	高齢期の栄養(3)栄養ケア・プログラム 高齢者の栄養問題について事例を用いて栄養食事計画の記録方法を学ぶ。	教科書「高齢期」を読んでおく(90分)。	課題:高齢者の栄養アセスメントをシートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第9回	ストレスと栄養(1)ストレスにおける身体特性 ストレス定義と生体の恒常性、心身の関係について学び、ストレスの影響を軽減するための身体の代謝や生理機能を理解する。	教科書「ストレスと栄養」を読んでおく(90分)。	教科書「ストレスと栄養」を読んでおく(90分)。
担当教員	松本　洋子		

第10回	ストレスと栄養(2) ストレスの栄養ケア ストレッサーに対する生体反応と生活習慣病の関連を学び、ストレス条件下における栄養ケアについて事例を用いて理解する。	教科書「ストレスと栄養」を読んでおく(90分)。	課題:ストレス条件下の栄養アセスメントをシートに記入し提出する(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第11回	ストレスと栄養(3) 栄養ケア・プログラム ストレッサーに対する生体反応と生活習慣病の関連から、ストレス条件下での栄養目的から栄養食事計画を考える。 課題:成人期の事例を用いて栄養ケア・プログラムをおこなう	教科書「ストレスと栄養」を読んでおく(90分)。	教科書にある問題を解き、誤文を正文に直し学習する(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第12回	環境と栄養(1) 特殊環境における身体特性 環境下には、高温・低温、高圧・低圧、無重力などがある。環境下から高温・低温環境における生理的機能の変化を学び、身体に与える影響について理解を深める。	教科書「環境と栄養」を読んでおく(90分)。	教科書にある問題を解き、誤文を正文に直し学習する(90分)。
担当教員	松本　洋子		

第13回	環境と栄養(2) 特殊環境と栄養ケア 環境下には、高温・低温、高圧・低圧、無重力などがある。環境下から高圧・低圧、無重力環境における生理的機能の変化を学び、身体に与える影響について理解を深める。	教科書「環境と栄養」を読んでおく(90分)。	第1回～13回の配布資料を見直し学習する(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第14回	確認テスト 出題範囲は、日本人の食事摂取基準、栄養ケア・マネジメント、更年期、高齢期、ストレス、特殊環境から出題する。	第1回～第13回の復習する(90分)。	教科書「環境と栄養」を読んでおく(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第15回	運動・スポーツと栄養 健康増進のために行う運動は、生活習慣病予防の効果が期待されている。体重管理をするにはエネルギー摂取量の増減が基本となり、さらにバランスのよい食事の内容や摂取のタイミングが重要となる。健康増進のための運動、運動時の食事や栄養摂取の考え方について学び、健康づくりの推進を理解する。	教科書「運動・スポーツと栄養」を読んでおく(90分)。	教科書「運動・スポーツと栄養」を読んでおく(90分)。
担当教員	米山　知奈		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	80	確認テスト(55%) 授業内で実施する復習テスト(10%) 授業参加度(15%)
その他	20	課題および授業外レポート(20%)

教科書

スタンダード人間栄養学応用栄養学（第4版）／渡邉早苗・山田哲雄・吉野陽子・旭久美子 ／朝倉書店
日本人の食事摂取基準2025年版／第一出版
日本食品成分表八訂 / 医歯薬出版

参考文献

参考資料は、class roomにアップする。

履修条件・留意事項等

「食事摂取基準論」を復習する。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　応用栄養学						
科目名	ライフステージ栄養学					ナンバリング	3512
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	松本　洋子						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質（Quality Of Life：QOL）向上に貢献するために必要な能力を身につけている（知識・技能）」と関係がある科目である。また、「地域包括ケアシステムにおいて食・栄養の視点から、高齢者が住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」が切れ目なく一体的に提供することができる（関心・意欲・態度）」ことも関係する。
本科目は、管理栄養士資格の必修として位置づけられており、関連科目には、「応用栄養学実習」、「栄養教育論基礎」がある。

授業の概要

本科目は、ライフステージの特性を理解する科目である。ステージは、妊娠・授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期としており、身体的・生理的特性について理解を深めて、生理機能の変化に相応する栄養学の知識を身につける授業である。加えて、ライフステージにおける栄養問題と留意するべき栄養関連の病態・疾患を踏まえた栄養ケアの在り方を学ぶ。

到達目標

1. 栄養ケア・マネジメントの基本を学び、科学的根拠に基づく食と栄養について説明できる。
2. 妊婦、授乳婦の生理的特性を学び、留意するべき栄養について説明できる。
3. 成長期の身体的・生理的特性を理解して、栄養問題と留意するべき栄養について説明できる。

授業の方法

パワーポイントと教科書を使いながら講義形式ですすめる。理解度を深めるための復習テストを時間内に行う（全3回）。

ICT活用

音声入りスライド動画をGoogle Classroomにアップし、復習できるようにする。

実務経験のある教員の教育内容

医療機関の職場長の経験を活かして、栄養ケア・マネジメントの体験談を取り入れ、ライフステージのイメージができるような授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、復習テストの解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス ①ライフステージにおける栄養問題について学ぶ。 ②日本食品成分表を使用して栄養素摂取量の評価の方法を学ぶ。 ③日本人の食事摂取基準2025年版の総論の復習をする。	「日本人の食事摂取基準2025年版」の総論を読んでおく(90分)。	栄養計算ソフトの活用方法を確認する(90分)。
担当教員	松本　洋子		
第2回	日本人の食事摂取基準2025年度版の活用 ライフステージ別食事摂取基準として妊婦・授乳婦、乳児・小児について学び、栄養素の摂取不足や過剰摂取が健康保持に影響を与えることを理解する。	「日本人の食事摂取基準2025年版」の参考資料を読んでおく(90分)。	「日本人の食事摂取基準2025年版」の参考資料を読んでおく(90分)。
担当教員			
第3回	栄養ケア・マネジメント 栄養ケア・マネジメントには、栄養ケア・プロセスがある。 栄養ケア・マネジメントの手順と方法について学び、青年期の事例を用いて「日本人の食事摂取基準2025年版」を使って食事摂取状況のアセスメントを行う。	「日本人の食事摂取基準2025年版」の活用の基本を読んでおく(90分)。	課題:青年期の食事評価を行い、評価シートに記入し提出する(90分)。
担当教員			

第4回	妊娠期の栄養（1） 妊婦の身体特性 妊娠期は、ライフステージのなかでも初期段階での栄養状態を形づくる重要な時期である。正常な妊娠と胎児の発育、正常な出産のために必要とする栄養について学ぶ。	教科書「妊娠期」を読んでおく（90分）。	配布資料をもとにまとめノートを作成する（90分）。
担当教員			
第5回	妊娠期の栄養（2） 妊婦・授乳婦の食事摂取基準 妊婦・授乳婦の栄養上の特徴を日本人の食事摂取基準を使い栄養素付加量の策定根拠を理解し、妊娠期から授乳期にかけての栄養ケアを学ぶ。	「日本人の食事摂取基準2025年版」参考資料1対象特性を読んでおく（90分）。	配布資料をもとにまとめノートを作成する（90分）。
担当教員			
第6回	妊娠期の栄養（3） 栄養ケア・プログラム 妊婦の事例を用いて、栄養アセスメントの方法および栄養食事計画の作成について学ぶ。	教科書「栄養ケア・マネジメント」を読んでおく（90分）。	課題：妊婦の栄養アセスメントをシートに記入し提出する（90分）。
担当教員			

第7回	授乳期の栄養 授乳婦の栄養管理では、出産後の体重と母乳に影響する食習慣が重要である。授乳婦のエネルギー代謝の変化を学び母乳栄養の利点や母子間のスキンシップについて理解を深める。	教科書「授乳期」を読んでおく(90分)。	Google Formのテストを解き、誤文を正文に直し提出する(90分)。
担当教員			
第8回	乳児期の栄養(1) 乳児の成長 乳児は、成長・発達が成人に比べて著しいため体重あたりの栄養素量が最も大きいとされている。乳児の身体発育と生理機能の発達、免疫の発達を学び、乳児期おける栄養状態について理解を深める。	教科書「乳児期」を読んでおく(90分)。	配布資料をもとにまとめノートを作成する(90分)。
担当教員			
第9回	乳児期の栄養(2) 乳児の栄養ケア 新生児、乳児の栄養と代謝の変化を理解し、乳汁栄養と離乳栄養に必要な栄養を日本人の食事摂取基準の策定根拠から学び栄養ケアを考える。	教科書「乳児期」を読んでおく(90分)。	Google Formのテストを解き、誤文を正文に直し提出する(90分)。
担当教員			

第10回	乳児期の栄養(3) 栄養ケア・プログラム 離乳時の事例を用いて、栄養アセスメントの方法および栄養食事計画の作成について学ぶ。	教科書「乳児期」を読んでおく(90分)。	課題:乳児の栄養アセスメントをシートに記入し提出する(90分)。
担当教員			
第11回	幼児期の栄養(1) 幼児の成長 幼児期は、満1歳から就学前までの時期をいい、成長のスピードは乳児期に次いで著しいとされている。幼児の生理機能や運動・精神機能の発達について学び、1日に必要な栄養と食事バランスの重要性を理解する。	教科書「幼児期」を読んでおく(90分)。	配布資料をもとにまとめノートを作成する(90分)。
担当教員			
第12回	幼児期の栄養(2) 幼児の栄養ケア 幼児の栄養問題には、食事回数、間食の摂り方、好き嫌いによる偏食などがある。幼児の栄養問題と疾病を学び、日本人の食事摂取基準と乳幼児の食物アレルギーの対応について理解を深める。	教科書「幼児期」を読んでおく(90分)。	課題:幼児の栄養アセスメントをシートに記入し提出する(90分)。
担当教員			

第13回	学童・思春期の栄養（1） 成長期の身体特性 学童・思春期は、発育急進期があらわれる時期である。学童期、思春期の身体特性を学び、生活習慣や食生活の変化による栄養上の問題を考える。	教科書「学童期」「思春期」を読んでおく（90分）。	配布資料をもとにまとめノートを作成する（90分）。
担当教員			
第14回	学童・思春期の栄養（2） 成長期の栄養ケア 学童・思春期の栄養問題には、低栄養、食欲不振など身体の変化による栄養問題がある。食生活上の問題を日本人の食事摂取基準の策定根拠から学び栄養ケアを考える。	教科書「学童期」「思春期」を読んでおく（90分）。	Google Formのテストを解き、誤文を正文に直し提出する（90分）。
担当教員			
第15回	確認テスト テスト範囲は、妊娠・授乳期、乳児期、幼児期、学童・思春期から出題する。	第1回～第14回を復習する（90分）。	教科書を読んでおく（90分）。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	75	確認テスト(50%) 授業内で実施する復習テスト(15%) 授業参加度(10%)
その他	25	課題およびレポート(25%)

教科書

スタンダード人間栄養学応用栄養学 (第4版)／渡邉早苗・山田哲雄・吉野陽子・旭久美子 ／朝倉書店
日本人の食事摂取基準2025年度版／第一出版
日本食品成分表八訂 ／医歯薬出版

参考文献

参考資料はclass roomにアップする。

履修条件・留意事項等

「食事摂取基準論」を復習する。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　応用栄養学						
科目名	応用栄養学実習《2019～23カリ》					ナンバリング	3518
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	1
担当教員	松本　洋子						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、食と健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる（思考・判断・表現）」と関係がある科目である。
本科目は、ライフステージにおける健康の保持・増進に必要とする栄養ケアスキルのひとつとして、卒業必修に位置づけられており、関連する科目は、「食事摂取基準論」、「ライフステージ栄養学」、「栄養教育論基礎」である。

授業の概要

本科目は、成長期の健全な発育から加齢に伴う生理機能の変化に相応する栄養学の知識をもとに、栄養ケア・プロセスを実践する。栄養ケア・プロセスに使用するシートは、栄養アセスメント書、栄養ケア計画書、献立表としており、ライフステージにおける栄養問題と留意するべき栄養関連の病態・疾患を踏まえた栄養ケア・マネジメントの技能を修得する授業である。

到達目標

1. ライフステージにおける生理的特徴を踏まえた栄養ケア計画の提案ができる。
2. ライフステージの栄養・食事の特徴を理解し、献立作成ができる。
3. ライフステージの栄養・食事計画をもとに調理方法を説明することができる。

授業の方法

パワーポイントと配布印刷物を用いて、方法を説明したのちに実技を行う。
各ステージの授業の進行は、立案 ⇒ 学習 ⇒ 実施で行う。
【立案】教員による課題説明の後に、課題を理解してから栄養ケア計画ならびに献立を考える。
【学習】課題の取り組みにおいて、課題作成のポイントを教員に確認しながらシートを作成する。
【実施】対象者に栄養食事指導をするイメージで調理実習を行う。
理解度を確認するため、確認テストを1回実施する。テスト範囲は、妊娠期、乳児期、幼児期である。

ICT活用

課題の取り組みの方法をパワーポイントで説明および音声を吹き込んだ動画をGoogle Classroomにアップし復習に活用できるようにする。

実務経験のある教員の教育内容

医療機関での職場長の経験を活かして、栄養ケア計画書および献立作成のポイントを丁寧に説明する授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

提出後のワークシートにコメントを添えて返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス ①授業の概要および方法について理解する。 ②ライフステージの栄養・食事の特徴を学び次回の課題に取り組む。	なし	なし
担当教員			
第2回	青年期の栄養食事計画の立案 課題の説明の後、青年期の特徴を理解し、栄養ケア計画および献立を考える。 課題：青年期（実習7－3）の栄養ケア計画表、献立表の作成	なし	なし
担当教員			
第3回	青年期の栄養食事計画の学習 課題の進め方や作成ポイントを確認しながら青年期（実習7－3）の栄養ケア計画表、献立表を作成する。 提出期限：第5回目授業時	なし	なし
担当教員			

第4回	妊娠期の栄養食事計画の立案 課題の説明の後、妊娠期の特徴を理解し、栄養ケア計画および献立を考える。 課題:妊娠期(実習1－4)の栄養ケア計画表、献立表の作成 提出期限:第7回目授業時	なし	なし
担当教員			
第5回	妊娠期の栄養食事計画の学習 課題の進め方や作成ポイントを確認しながら妊娠期(実習1－4)の栄養ケア計画表、献立表を作成する。 提出期限:第7回目授業時 ・授業時、以下のレポートを提出する 青年期:青年期実習評価表, アセスメント実習シート, 栄養素摂取量評価シート, 栄養ケア計画シート, 栄養価表(献立表鑑), 献立表, 調理工程表	なし	なし
担当教員			
第6回	乳児期の栄養食事計画の実施 調理の説明を動画で確認し、調乳の手順や離乳食の工程を学ぶ。 乳児期(実習3－2)の育児用ミルクの調乳、乳児期(実習3－3)発育段階に応じた離乳食の実習を行う。調理後は試食して調理ワークシートにまとめる。 提出期限:第7回目授業時 実習:無菌操作法による調乳、離乳食調理(かゆ、白身魚スープ煮、市販離乳食)	なし	なし
担当教員			

第7回	高齢期の栄養食事計画の立案 課題の説明の後、高齢者の特徴を理解し、栄養ケアおよび献立を考える。 課題:高齢期(実習9－1)の栄養素摂取量評価表、献立表、盛り付け例(図)、調理工程表の作成 ・授業時、以下のレポートを提出する. 妊娠期の提出物:妊娠期実習評価表, アセスメント実習シート, 栄養素摂取量評価シート, 栄養ケア計画シート, 栄養価表(献立表鑑), 献立表, 調理工程表 乳児期の提出物:乳児期実習評価表, 調理結果評価シート1・4・6	なし	なし
担当教員			
第8回	高齢期の栄養食事計画の学習 ①課題の進め方や作成ポイントを確認しながら高齢期(実習9－1)の栄養素摂取量評価表、献立表を作成する。 ②次回の実習の調理工程を学び使用する調理器具や食器を選ぶ。 提出期限:第12回目授業時	なし	なし
担当教員			
第9回	高齢期の栄養食事計画の実施 高齢者に栄養食事指導をするイメージで調理実習を行う。 高齢者の食事として松花堂の弁当箱を使った実習を行う。 調理後は、試食して調理ワークシートにまとめる。 提出期限:第12回目授業時	なし	なし
担当教員			

第10回	摂食・嚥下機能低下の栄養食事計画の学習 ①自立能力低下の課題を理解し、作成ポイントを確認しながら事例(実習9－2)の展開食を作成する。 ②次回の実習の嚥下機能低下に対応する介護食の調理工程を学び、さらに(実習9－3)嚥下機能低下に対応した水分補給(茶ゼリー・とろみ茶)の実習を行う。調理後は、試食して調理ワークシートにまとめる。 課題:摂食・嚥下機能低下の事例(実習9－2)の栄養ケア実習シート2・3・4、献立を作成する。 提出期限:第12回目授業時	なし	なし
担当教員			
第11回	摂食・嚥下機能低下の栄養食事計画の実施 摂食・嚥下機能低下に対応する介護食1品の調理実習を行う。調理後は、試食して調理ワークシートにまとめる。提出期限:第12回目授業時	なし	なし
担当教員			
第12回	幼児期の栄養食事計画の立案 課題の説明の後、幼児期の特徴を理解し、幼児期(実習4－1)の栄養ケア計画および献立を考える。 課題:幼児期(実習4－1)アセスメント実習シート1, 栄養ケアシート3. 食物アレルギー対応(実習4－3)アレルギー対応献立展開シート7, 栄養ケアシート8, 献立表, 調理工程表 ・授業時、以下のレポートを提出する 高齢期の提出物:高齢期普通食実習評価表, 栄養価表(献立表鑑), 献立表, 盛り付け例(図), 調理工程表 , 調理結果評価(普通食)シート 摂食・嚥下機能の提出物:高齢期介護食実習評価表, 栄養ケア実習シート2・3・4, 献立表, 調理結果評価(介護展開食)シート, 介護食飲料評価シート6	なし	なし
担当教員			

第13回	幼児期の栄養食事計画の学習 課題の進め方や作成ポイントを確認しながら幼児(実習4－1)の栄養ケア計画表、食物アレルギー対応(実習4－3)の献立を作成する。	なし	確認テスト Google Formのテスト機能を使い実施する。 テスト範囲は、妊娠期、乳児期、幼児期とする。
担当教員			
第14回	幼児期の栄養食事計画の実施 幼児期の栄養上の特徴を調理から学ぶ。 幼児期の食事として保育所給食の調理を行う。調理後は、試食して調理ワークシートにまとめる。 ・以下のレポートを期日までに提出する 幼児期の提出物:幼児期実習評価表, 幼児期(実習4－1)アセスメント実習シート1, 栄養ケアシート3. 食物アレルギー対応(実習4－3)アレルギー対応献立展開シート7, 栄養ケアシート8, 献立表, 調理工程表 , 調理結果評価シート5	なし	なし
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない

定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	85	課題レポート(70%) 授業への参加度(15%)
その他	15	確認テスト(15%)

教科書

応用栄養学実習ワークブック／山本由喜子／みらい出版
日本人の食事摂取基準2020年度版／第一出版
日本食品成分表 八訂 / 医歯薬出版

参考文献

スタンダード人間栄養学応用栄養学 (第3版)／渡邉早苗 ・山田哲雄 ・吉野陽子 ・旭久美子 ／朝倉書店

履修条件・留意事項等

「応用栄養学」「ライフステージ栄養学」を復習すること

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　栄養教育論						
科目名	栄養教育論基礎					ナンバリング	3520
配当年次	2年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	小塚　美由記						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。（知識・技能）」「学んだ知識とその理解を基盤として、食と健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。（思考・判断・表現）」などに関連があり、栄養教育の基礎的科目である。1年次の「管理栄養士概論」「食・生活教育演習」「公衆衛生学」「食事摂取基準論」で学んだことを踏まえて、栄養教育の基礎について学び、後期の「栄養教育論応用」に繋げる。

授業の概要

栄養教育とは、栄養・食生活上問題のある人、あるいはこれから問題が起こりうる人々を対象として、教育的手段により、栄養・食生活改善の知識・技術を教え、対象者自らの考えに基づき改善への行動変容を起こすことを目指すものである。
栄養教育論基礎では、栄養教育の概念、栄養教育に関わる行動科学理論・モデルと活用、カウンセリングの基本と栄養教育への応用、行動変容技法と概念、組織づくり・地域づくりへの展開について学び、そのために必要な知識や技術、資質について理解を深める。

到達目標

・QOLの向上に健康の維持増進と生活習慣病予防の対策が深くかかわっていることを理解し、そこに栄養教育の意義と目的があることを説明できるようになる。
・栄養教育に関わる行動科学理論やモデルとその活用を説明できるようになる。
・行動変容技法と概念について説明ができる。
・カウンセリングの基本と栄養教育への応用が説明できるようになる。
・組織づくり・地域づくりへの展開について説明ができる。

授業の方法

教科書、パワーポイントとOHC、配布印刷物を用い、講義形式で進めます。
その回の授業内容に関する確認問題を毎回実施、解答解説を行います。
まとめ試験を2回行い、解答解説を行います。

ICT活用

GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

・ワークシートで学んだ知識の定着を図ります。
・小テストの結果返却後、解答の解説を行います。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 栄養教育の概念 ・栄養教育の定義と目的 ・「栄養士法」「健康増進法」から、栄養指導から栄養教育への変遷を理解し、栄養教育の意義と目的を学ぶ。 ・栄養教育と健康教育 ・ヘルスプロモーション ・確認問題	テキストP1～P7まで予習してくる。(90分) 栄養調理六法も必ず持参する。	栄養士にかかわる三法を栄養調理六法で確認する。(90分)
担当教員			
第2回	栄養士・管理栄養士の職務について 食生活や生活習慣の変化と疾病構造の変化、健康づくり対策、現在求められている栄養教育、管理栄養士・栄養士養成について学ぶ。 ・確認問題	栄養士・管理栄養士の業務について調べてくる。(90分)	配布されたワークシートで復習する(90分)
担当教員			
第3回	栄養教育・公衆栄養の歴史と栄養士・管理栄養士の養成の歴史 時代の変遷における食生活や生活習慣の変化と疾病構造の変化、健康づくり対策、求められてきた栄養教育、管理栄養士・栄養士養成について学ぶ。 ・アクティブラーニングとしてグループで過去の食生活と現在の食生活の違いについて話し合いをしてもらい発表する。 ・確認問題	親や祖父母の過ごしてきた食生活について、インタビューして記録したシートを持参してくる。(90分)	配布されたワークシートで復習する(90分)
担当教員			

第4回	栄養教育と食育、生態学的モデル ・平成30年度国民健康・栄養調査結果から国民の健康・栄養の現状について学ぶ。 ・「食育基本法」制定の視点から、栄養教育と食育の必要性を学ぶ。 ・健康日本21（第2次）と第4次食育推進基本計画 ・確認問題	栄養調理六法から「食育基本法」「健康増進法」について予習してくる （90分）	授業で確認した項目以外の項目についてもホームページを検索して、多くの情報に触れておく。（90分）
担当教員			
第5回	行動科学の理論とモデル ○栄養教育と行動科学 ○行動科学の基礎となる学習理論 ・行動の種類 ・学習（条件付け）理論とその仕組み ・1～4回目までの小テスト ・確認問題	テキストP7～13まで目を通し、各理論やモデルの概要について予習してくる。　（90分）	小テストで復習（90分）
担当教員			
第6回	行動科学の理論とモデル ○個人要因に焦点を当てた行動変容の理論 ○対人関係や環境要因に焦点を当てた行動変容の理論 ○大規模集団や地域レベルの行動変容の理論 ・確認問題	教科書p22～p33を予習してくる。（90分）	配布されたワークシートで復習する（90分）
担当教員			

第7回	栄養カウンセリング ○栄養カウンセリングとは ○カウンセラーとクライアントの関係 ○行動カウンセリングの方法論 ・確認問題	教科書p37～p49を予習してくる。(90分)	配布されたワークシートで復習する(90分)
担当教員			
第8回	栄養カウンセリング ○カウンセリングの基礎 ○認知行動療法 ○動機付け面接 ○行動療法面接の実際 ・確認問題	教科書p50～p55を予習してくる(90分)	配布されたワークシートで復習する(90分)
担当教員			
第9回	行動変容技法と概念 ○行動技法と概念 ・刺激統制 ・反応妨害・拮抗 ・行動置換 ・確認問題	教科書のp65～p69を予習してくる。(90分)	配布されたワークシートで復習する(90分)
担当教員			

第10回	行動変容技法と概念 〇行動技法と概念 ・オペラント強化 ・認知再構成 ・意思決定バランス ・確認問題	教科書のp70～p71を予習してくる。(90分)	配布されたワークシートで復習する(90分)
担当教員			
第11回	行動変容技法と概念 〇行動技法と概念 ・目標宣言、行動契約 ・セルフモニタリング ・自己効力感 ・確認問題	教科書p71～p73を予習してくる。(90分)	配布されたワークシートで復習する(90分)
担当教員			
第12回	行動変容技法と概念 〇行動技法と概念 ・ストレスマネジメント ・ソーシャルスキルトレーニング ・ナッジ ・第6回～第12回までの小テスト	教科書のp74～p77を予習してくる。第6回～12回目までの復習をする。(120分)	小テストの復習をする。(60分)
担当教員			

第13回	組織作り・地域づくり・食環境づくりへの展開 ・生態学的モデルと食環境づくり ・セルフヘルプグループ ・グループダイナミクス ・エンパワメント ・確認問題	教科書のp8～p9、p30を予習してくる。(90分)	配布されたワークシートで復習する(90分)
担当教員			
第14回	組織作り・地域づくり・食環境づくりへの展開 栄養教育と食環境づくり ・確認問題	教科書のp30～p35を予習してくる。(90分)	総まとめテストへ向けて復習する。(90分)
担当教員			
第15回	総まとめテスト(第1回から14回まで) 解説	今まで学習した内容で理解が不十分な個所はないか確認してくる。(120分)	返却された課題・小テスト・確認テスト・総まとめテストを配布資料と共にまとめる。(60分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	筆記による定期試験を実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	小テスト(2回)各10%、総まとめテスト40%、各回の確認問題および課題提出30%、出席態度10%
その他	0	なし

教科書

栄養教育論 改訂5版／国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所監修／武見ゆかり・足達淑子・木村典代・林芙美編／南江堂(前期購入テキスト)

参考文献

必要に応じてプリント配布

履修条件・留意事項等

管理栄養士・栄養士／卒業必修科目です。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　栄養教育論						
科目名	栄養教育論実習(1組)					ナンバリング	3524
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	白幡　亜希、米山　知奈						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」、「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」、「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。(思考・判断・表現)」、「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、生涯にわたり求められる最新の知識・技術を積極的に高め、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度)」、「協働する医療・保健チームの中で適切な活動を行うことができる。(関心・意欲・態度)」と関係がある科目である。
「栄養教育論」分野の「栄養教育論基礎」・「栄養養育論応用」を基にした実習となる。

授業の概要

栄養教育マネジメントについて、対象者の実態を把握して、問題(課題)の抽出、それに基づく計画を立て、教育を実施する流れを実習し、その経過や実施後に栄養教育の計画や手法、効果を評価し、改善することを実践的に学ぶ。栄養アセスメントから、対象者の食生活を中心とする生活習慣のニーズやQOLの多様性について学ぶ。食事調査法について、自らを対象者として学ぶ。対象集団や個人について、グループ単位または個別に、栄養教育計画を作成し、模擬授業の展開を経て評価を行う。対象者に合わせた栄養教材の作成や活用についても実習する。

到達目標

・対象者の実態把握（アセスメント）の方法を理解し、実践できる。
・栄養教育計画の作成ができるようになる。
・ 対象者に合わせた学習方法が選択できる。
・ 複数の栄養教材を作成できる。
・教育者・指導者として必要な資質やコミュニケーション能力について理解し、卒業までに各自が具備すべき能力の目標を掲げることができる。

授業の方法

3部構成になっており、1部では個々の取組みで栄養アセスメントを学び、2部ではグループワークを通じて、要因分析、目標設定、学習形態、教材作成を学び、3部ではグループで模擬対象者の栄養教育計画の立案をして、栄養教育を実施、評価する。小テストの他、ワークシート、作成された教材など提出物、授業への取組みなどを大切に授業を進めて行く。学習方法や討議法の実際を授業に組み込んで体験的に学び、グループダイナミクスが十分に働くように進めていく。指定された時間内に提出や発表する力をつける。

ICT活用

GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。
授業のパワーポイント資料をGoogle Classroomにアップし復習に活用できるようにする。

実務経験のある教員の教育内容

介護老人保健施設での管理栄養士経験を活かして実習をします。（白幡）

課題に対するフィードバックの方法

・小テストの結果返却後、解答の解説を行います。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 1. 栄養アセスメント1 ・栄養教育のマネジメントサイクルについて ・身体状況の把握（身体計測、生活活動記録の記録方法について） ・食事調査法について	シラバスの確認をしてくる（30分）	指定された日の食事記録と生活時間記録をとる（150分）
担当教員	米山　知奈		
第2回	1. 栄養アセスメント2 ・BDHQの実施 ・各自の生活時間調査及び栄養摂取状況調査集計 ・身体状況の把握（身体計測、生活活動記録の評価について）	なし	なし
担当教員	米山　知奈		
第3回	1. 栄養アセスメント3 ・各自の生活時間調査及び栄養摂取状況調査結果の評価 ・食事バランスガイドを使用して評価をする ・食品群、エネルギー産生栄養素バランスによる評価 ・食事調査法の評価方法と注意事項、限界について学ぶ	食事バランスガイドを復習してくる（60分）	なし
担当教員	米山　知奈		

第4回	1. 栄養アセスメント4 ・栄養教育への心がまえの把握 ・行動科学理論の応用 ・各自の調査結果のまとめ 2. 栄養教育の基礎技術1 ・教材の選択と作成 教材の目的と意義 教材の種類と特徴 ・学習形態(一斉学習、グループ学習、個別学習) ・パネルディスカッションを行う	2年次の講義内容から、学習形態について復習してくる(30分)	なし
担当教員	米山　知奈		
第5回	2. 栄養教育の基礎技術2 カウンセリング基礎力 ・カウンセリングの技術の復習 ・単純受容体験 ・話し手の気持ちを受け止める体験 自己開示を体験する 気持ちを受け止め応答する	2年次の講義内容から、カウンセリングについて復習してくる(60分)	なし
担当教員	米山　知奈		
第6回	2. 栄養教育の基礎技術3 ・ブレインストーミング(KJ法)を行う ・ブレインストーミングの内容を活かして要因分析と目標設定を行う	2年次の講義内容から、プリシード・プロシードモデル、要因分析、目標設定を復習してくる(60分)	なし
担当教員	米山　知奈		

第7回	2. 栄養教育の基礎技術4 教材の作成 ・リーフレット作成 インターネットの栄養教育への活用 PCを活用した情報収集と教材作成 ・卓上POPの指導案作成	ほっかいどうヘルスサポートレストラン推進事業について調べてくる(60分)	卓上POPの指導案を完成させる(60分)
担当教員	白幡　亜希		
第8回	2. 栄養教育の基礎技術5 ・卓上POP作成	なし	小テストの範囲である 1 栄養アセスメント、2 栄養教育の基礎技術を復習する(120分)
担当教員	白幡　亜希		
第9回	小テストの実施 3. 模擬集団栄養教育マネジメント1 模擬集団を決定し、栄養教育のPDCAサイクルで、アセスメント、目標設定、栄養教育計画を作成する	なし	グループで指導案検討(120分)
担当教員	白幡　亜希		

第10回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント2 ・教材の作成 ・プレゼンテーションの準備・練習	なし	教材の作成、模擬授業の練習（120分）
担当教員	白幡　亜希		
第11回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント3 模擬授業の実施・評価 1	模擬授業の進め方を実際に合わせて体験学習してくる（120分）	なし
担当教員	白幡　亜希		
第12回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント4 模擬授業の実施・評価 2	模擬授業の進め方を実際に合わせて体験学習してくる（120分）	なし
担当教員	白幡　亜希		

第13回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント5 模擬授業の総合評価を行う。 まとめ ・栄養教育論実習全体を通じて、栄養教育の一連の流れを確認する。 ・個人としての取り組み、グループで行った教材作成、グループで実施した模擬集団に対する模擬授業を振り返る。	なし	なし
担当教員	白幡　亜希		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	小テスト15%、提出物40%、プレゼンテーション25%、授業への取り組み姿勢20%
その他	0	なし

教科書

栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論実習 第2版 /片井加奈子・川上貴代・久保田恵 編/講談社
(栄養教育論 改訂5版／国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所監修／武見ゆかり・足達淑子・木村典代・林芙美編／南江堂)

参考文献

・食事調査マニュアル はじめの一歩から実践・応用まで 改訂2版／南山堂
・日本人の食事摂取基準2025年版
・「食事バランスガイド」を活用した栄養教育・食育実践マニュアル第3版/第一出版

履修条件・留意事項等

・「栄養教育論基礎・応用」を復習しておくこと。
・1回の授業は180分
・管理栄養士・栄養士／卒業必修科目です。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　栄養教育論						
科目名	栄養教育論実習(2組)					ナンバリング	3524
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	白幡　亜希、米山　知奈						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」、「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」、「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。(思考・判断・表現)」、「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、生涯にわたり求められる最新の知識・技術を積極的に高め、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度)」、「協働する医療・保健チームの中で適切な活動を行うことができる。(関心・意欲・態度)」と関係がある科目である。
「栄養教育論」分野の「栄養教育論基礎」・「栄養養育論応用」を基にした実習となる。

授業の概要

栄養教育マネジメントについて、対象者の実態を把握して、問題(課題)の抽出、それに基づく計画を立て、教育を実施する流れを実習し、その経過や実施後に栄養教育の計画や手法、効果を評価し、改善することを実践的に学ぶ。栄養アセスメントから、対象者の食生活を中心とする生活習慣のニーズやQOLの多様性について学ぶ。食事調査法について、自らを対象者として学ぶ。対象集団や個人について、グループ単位または個別に、栄養教育計画を作成し、模擬授業の展開を経て評価を行う。対象者に合わせた栄養教材の作成や活用についても実習する。

到達目標

・対象者の実態把握（アセスメント）の方法を理解し、実践できる。
・栄養教育計画の作成ができるようになる。
・ 対象者に合わせた学習方法が選択できる。
・ 複数の栄養教材を作成できる。
・教育者・指導者として必要な資質やコミュニケーション能力について理解し、卒業までに各自が具備すべき能力の目標を掲げることができる。

授業の方法

3部構成になっており、1部では個々の取組みで栄養アセスメントを学び、2部ではグループワークを通じて、要因分析、目標設定、学習形態、教材作成を学び、3部ではグループで模擬対象者の栄養教育計画の立案をして、栄養教育を実施、評価する。小テストの他、ワークシート、作成された教材など提出物、授業への取組みなどを大切に授業を進めて行く。学習方法や討議法の実際を授業に組み込んで体験的に学び、グループダイナミクスが十分に働くように進めていく。指定された時間内に提出や発表する力をつける。

ICT活用

GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。
授業のパワーポイント資料をGoogle Classroomにアップし復習に活用できるようにする。

実務経験のある教員の教育内容

介護老人保健施設での管理栄養士経験を活かして実習をします。（白幡）

課題に対するフィードバックの方法

・小テストの結果返却後、解答の解説を行います。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 1. 栄養アセスメント1 ・栄養教育のマネジメントサイクルについて ・身体状況の把握(身体計測、生活活動記録の記録方法について) ・食事調査法について	シラバスの確認をしてくる (30分)	指定された日の食事記録と生活時間記録をとる(150分)
担当教員	米山　知奈		
第2回	1. 栄養アセスメント2 ・BDHQの実施 ・各自の生活時間調査及び栄養摂取状況調査集計 ・身体状況の把握(身体計測、生活活動記録の評価について)	なし	なし
担当教員	米山　知奈		
第3回	1. 栄養アセスメント3 ・各自の生活時間調査及び栄養摂取状況調査結果の評価 ・食事バランスガイドを使用して評価をする ・食品群、エネルギー産生栄養素バランスによる評価 ・食事調査法の評価方法と注意事項、限界について学ぶ	食事バランスガイドを復習してくる(60分)	なし
担当教員	米山　知奈		

第4回	1. 栄養アセスメント4 ・栄養教育への心がまえの把握 ・行動科学理論の応用 ・各自の調査結果のまとめ 2. 栄養教育の基礎技術1 ・教材の選択と作成 教材の目的と意義 教材の種類と特徴 ・学習形態(一斉学習、グループ学習、個別学習) ・パネルディスカッションを行う	2年次の講義内容から、学習形態について復習してくる(30分)	なし
担当教員	米山　知奈		
第5回	2. 栄養教育の基礎技術2 カウンセリング基礎力 ・カウンセリングの技術の復習 ・単純受容体験 ・話し手の気持ちを受け止める体験 自己開示を体験する 気持ちを受け止め応答する	2年次の講義内容から、カウンセリングについて復習してくる(60分)	なし
担当教員	米山　知奈		
第6回	2. 栄養教育の基礎技術3 ・ブレインストーミング(KJ法)を行う ・ブレインストーミングの内容を活かして要因分析と目標設定を行う	2年次の講義内容から、プリシード・プロシードモデル、要因分析、目標設定を復習してくる(60分)	なし
担当教員	米山　知奈		

第7回	2. 栄養教育の基礎技術4 教材の作成 ・リーフレット作成 インターネットの栄養教育への活用 PCを活用した情報収集と教材作成 ・卓上POPの指導案作成	ほっかいどうヘルスサポートレストラン推進事業について調べてくる(60分)	卓上POPの指導案を完成させる(60分)
担当教員	白幡　亜希		
第8回	2. 栄養教育の基礎技術5 ・卓上POP作成	なし	小テストの範囲である 1 栄養アセスメント、2 栄養教育の基礎技術を復習する(120分)
担当教員	白幡　亜希		
第9回	小テストの実施 3. 模擬集団栄養教育マネジメント1 模擬集団を決定し、栄養教育のPDCAサイクルで、アセスメント、目標設定、栄養教育計画を作成する	なし	グループで指導案検討(120分)
担当教員	白幡　亜希		

第10回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント2 ・教材の作成 ・プレゼンテーションの準備・練習	なし	教材の作成、模擬授業の練習（120分）
担当教員	白幡　亜希		
第11回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント3 模擬授業の実施・評価 1	模擬授業の進め方を実際に合わせて体験学習してくる（120分）	なし
担当教員	白幡　亜希		
第12回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント4 模擬授業の実施・評価 2	模擬授業の進め方を実際に合わせて体験学習してくる（120分）	なし
担当教員	白幡　亜希		

第13回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント5 模擬授業の総合評価を行う。 まとめ ・栄養教育論実習全体を通じて、栄養教育の一連の流れを確認する。 ・個人としての取り組み、グループで行った教材作成、グループで実施した模擬集団に対する模擬授業を振り返る。	なし	なし
担当教員	白幡　亜希		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	小テスト15%、提出物40%、プレゼンテーション25%、授業への取り組み姿勢20%
その他	0	なし

教科書

栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論実習 第2版 /片井加奈子・川上貴代・久保田恵 編/講談社
(栄養教育論 改訂5版／国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所監修／武見ゆかり・足達淑子・木村典代・林芙美編／南江堂)

参考文献

・食事調査マニュアル はじめの一歩から実践・応用まで 改訂2版／南山堂
・日本人の食事摂取基準2025年版
・「食事バランスガイド」を活用した栄養教育・食育実践マニュアル第3版/第一出版

履修条件・留意事項等

・「栄養教育論基礎・応用」を復習しておくこと。
・1回の授業は180分
・管理栄養士・栄養士／卒業必修科目です。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　栄養教育論						
科目名	栄養教育論実習(3組)					ナンバリング	3524
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	白幡　亜希、米山　知奈						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」、「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」、「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。(思考・判断・表現)」、「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、生涯にわたり求められる最新の知識・技術を積極的に高め、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度)」、「協働する医療・保健チームの中で適切な活動を行うことができる。(関心・意欲・態度)」と関係がある科目である。
「栄養教育論」分野の「栄養教育論基礎」・「栄養養育論応用」を基にした実習となる。

授業の概要

栄養教育マネジメントについて、対象者の実態を把握して、問題(課題)の抽出、それに基づく計画を立て、教育を実施する流れを実習し、その経過や実施後に栄養教育の計画や手法、効果を評価し、改善することを実践的に学ぶ。栄養アセスメントから、対象者の食生活を中心とする生活習慣のニーズやQOLの多様性について学ぶ。食事調査法について、自らを対象者として学ぶ。対象集団や個人について、グループ単位または個別に、栄養教育計画を作成し、模擬授業の展開を経て評価を行う。対象者に合わせた栄養教材の作成や活用についても実習する。

到達目標

・対象者の実態把握（アセスメント）の方法を理解し、実践できる。
・栄養教育計画の作成ができるようになる。
・ 対象者に合わせた学習方法が選択できる。
・ 複数の栄養教材を作成できる。
・教育者・指導者として必要な資質やコミュニケーション能力について理解し、卒業までに各自が具備すべき能力の目標を掲げることができる。

授業の方法

3部構成になっており、1部では個々の取組みで栄養アセスメントを学び、2部ではグループワークを通じて、要因分析、目標設定、学習形態、教材作成を学び、3部ではグループで模擬対象者の栄養教育計画の立案をして、栄養教育を実施、評価する。小テストの他、ワークシート、作成された教材など提出物、授業への取組みなどを大切に授業を進めて行く。学習方法や討議法の実際を授業に組み込んで体験的に学び、グループダイナミクスが十分に働くように進めていく。指定された時間内に提出や発表する力をつける。

ICT活用

GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。
授業のパワーポイント資料をGoogle Classroomにアップし復習に活用できるようにする。

実務経験のある教員の教育内容

介護老人保健施設での管理栄養士経験を活かして実習をします。（白幡）

課題に対するフィードバックの方法

・小テストの結果返却後、解答の解説を行います。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 1. 栄養アセスメント1 ・栄養教育のマネジメントサイクルについて ・身体状況の把握（身体計測、生活活動記録の記録方法について） ・食事調査法について	シラバスの確認をしてくる（30分）	指定された日の食事記録と生活時間記録をとる（150分）
担当教員	米山　知奈		
第2回	1. 栄養アセスメント2 ・BDHQの実施 ・各自の生活時間調査及び栄養摂取状況調査集計 ・身体状況の把握（身体計測、生活活動記録の評価について）	なし	なし
担当教員	米山　知奈		
第3回	1. 栄養アセスメント3 ・各自の生活時間調査及び栄養摂取状況調査結果の評価 ・食事バランスガイドを使用して評価をする ・食品群、エネルギー産生栄養素バランスによる評価 ・食事調査法の評価方法と注意事項、限界について学ぶ	食事バランスガイドを復習してくる（60分）	なし
担当教員	米山　知奈		

第4回	1. 栄養アセスメント4 ・栄養教育への心がまえの把握 ・行動科学理論の応用 ・各自の調査結果のまとめ 2. 栄養教育の基礎技術1 ・教材の選択と作成 教材の目的と意義 教材の種類と特徴 ・学習形態(一斉学習、グループ学習、個別学習) ・パネルディスカッションを行う	2年次の講義内容から、学習形態について復習してくる(30分)	なし
担当教員	米山　知奈		
第5回	2. 栄養教育の基礎技術2 カウンセリング基礎力 ・カウンセリングの技術の復習 ・単純受容体験 ・話し手の気持ちを受け止める体験 自己開示を体験する 気持ちを受け止め応答する	2年次の講義内容から、カウンセリングについて復習してくる(60分)	なし
担当教員	米山　知奈		
第6回	2. 栄養教育の基礎技術3 ・ブレインストーミング(KJ法)を行う ・ブレインストーミングの内容を活かして要因分析と目標設定を行う	2年次の講義内容から、プリシード・プロシードモデル、要因分析、目標設定を復習してくる(60分)	なし
担当教員	米山　知奈		

第7回	2. 栄養教育の基礎技術4 教材の作成 ・リーフレット作成 インターネットの栄養教育への活用 PCを活用した情報収集と教材作成 ・卓上POPの指導案作成	ほっかいどうヘルスサポートレストラン推進事業について調べてくる(60分)	卓上POPの指導案を完成させる(60分)
担当教員	白幡　亜希		
第8回	2. 栄養教育の基礎技術5 ・卓上POP作成	なし	小テストの範囲である 1 栄養アセスメント、2 栄養教育の基礎技術を復習する(120分)
担当教員	白幡　亜希		
第9回	小テストの実施 3. 模擬集団栄養教育マネジメント1 模擬集団を決定し、栄養教育のPDCAサイクルで、アセスメント、目標設定、栄養教育計画を作成する	なし	グループで指導案検討(120分)
担当教員	白幡　亜希		

第10回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント2 ・教材の作成 ・プレゼンテーションの準備・練習	なし	教材の作成、模擬授業の練習（120分）
担当教員	白幡　亜希		
第11回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント3 模擬授業の実施・評価 1	模擬授業の進め方を実際に合わせて体験学習してくる（120分）	なし
担当教員	白幡　亜希		
第12回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント4 模擬授業の実施・評価 2	模擬授業の進め方を実際に合わせて体験学習してくる（120分）	なし
担当教員	白幡　亜希		

第13回	3. 模擬集団栄養教育マネジメント5 模擬授業の総合評価を行う。 まとめ ・栄養教育論実習全体を通じて、栄養教育の一連の流れを確認する。 ・個人としての取り組み、グループで行った教材作成、グループで実施した模擬集団に対する模擬授業を振り返る。	なし	なし
担当教員	白幡　亜希		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	小テスト15%、提出物40%、プレゼンテーション25%、授業への取り組み姿勢20%
その他	0	なし

教科書

栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論実習 第2版 /片井加奈子・川上貴代・久保田恵 編/講談社
(栄養教育論 改訂5版／国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所監修／武見ゆかり・足達淑子・木村典代・林芙美編／南江堂)

参考文献

・食事調査マニュアル はじめの一歩から実践・応用まで 改訂2版／南山堂
・日本人の食事摂取基準2025年版
・「食事バランスガイド」を活用した栄養教育・食育実践マニュアル第3版/第一出版

履修条件・留意事項等

・「栄養教育論基礎・応用」を復習しておくこと。
・1回の授業は180分
・管理栄養士・栄養士／卒業必修科目です。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　栄養教育論						
科目名	栄養教育論応用					ナンバリング	3522
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	白幡　亜希						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。（知識・技能）」「学んだ知識とその理解を基盤として、食と健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。（思考・判断・表現）」「「食・栄養」の視点から、対象者が自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」について一体的に提案することができる。（関心・意欲・態度）」ことと関係がある科目である。
「栄養教育論」分野の基礎の応用となる科目である。

授業の概要

栄養教育の目標は、対象者の食生活を中心とする生活習慣の改善を通じて、健康の保持・増進、QOLの向上を図ることにある。「栄養教育論基礎」で学んだ基礎知識を基に、行動科学の理論とモデル、行動変容技法、カウンセリングの技法を使い、ライフステージやライフスタイル別、個人対象や集団対象別に応じた栄養教育プログラムについて総合的にマネジメントできるように、主体的な実践力をつけるための支援に必要な健康・栄養教育理論と方法を修得する。また、食環境づくりと栄養教育の関連についても理解を深める。

到達目標

・栄養教育のマネジメントサイクルについて説明できる。
・栄養教育に関わる理論とモデルについて、栄養教育における具体的な活用方法が説明できる。
・栄養教育の方法の選択と教育形態を理解し、教材の選択もできる。
・栄養教育の評価の目的や流れが説明できる。
・ライフステージ・ライフスタイル別、個別・集団別の栄養教育の展開について説明できる。

授業の方法

パワーポイントと配布印刷物を用い、講義形式で進めます。
アクティブラーニングとして、8回目の授業でグループワークを行います。
理解度を確認するために小テスト（各回）・確認テスト（2回）・総まとめテスト（1回）を実施、解答解説を行います。

ICT活用

GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。
授業のパワーポイント資料をGoogleClassroomにアップし復習に活用できるようにする。

実務経験のある教員の教育内容

介護老人保健施設での管理栄養士経験を活かして講義をします。

課題に対するフィードバックの方法

・小テストを活用し、学んだ知識の定着を図ります。
・小テスト・確認テスト・総まとめテストの結果返却後、解答の解説を行います。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 1. 栄養教育マネジメント 1)栄養教育マネジメントとは 2)栄養教育の対象と機会 3)栄養教育マネジメントで用いる理論やモデル ・プリシード・プロシードモデル ・ソーシャルマーケティング	教科書p79～p92を予習してくる。(90分)	小テストで復習する。(90分)
担当教員			
第2回	2. 栄養教育のためのアセスメント 1)栄養教育におけるアセスメントの意義と目的 2)情報収集の方法 3)栄養アセスメントの種類と方法 4)判定	教科書のp95～p102を予習してくる。(90分)	小テストで復習する。(90分)
担当教員			
第3回	3. 栄養教育の目標設定と計画立案1 1)プログラム 2)目標設定 ・目標設定の方法 ・実施目標 ・学習目標 ・行動目標 ・環境目標 ・結果目標	教科書のp106～p114を予習してくる。(90分)	小テストで復習する。(90分)
担当教員			

第4回	3. 栄養教育の目標設定と計画立案2 3)栄養教育方法の選択 4)学習形態選択と組み合わせ 5)プログラムの作成 ・学習者の決定 ・期間・時期・頻度・時間の設定 ・場所の選択の設定 ・実施者の決定とトレーニング 6)教材 ・教材の選択と作成	教科書のp115～p131を予習してくる。(90分)	小テストで復習する。(90分)
担当教員			
第5回	4. 栄養教育の実施 ・モニタリング ・実施記録・報告 5. 栄養教育の評価1 1)評価の意義 2)評価指標と評価基準の設定 3)評価の種類 ・企画評価 ・経過評価 ・影響評価 ・結果評価 ・形成的評価 ・総括的評価	前期教科書p133～p139を予習してくる。(90分)	小テストで復習する。(90分)
担当教員			
第6回	5. 栄養教育の評価2 3)評価の種類 ・経済評価 ・総合的評価 4)評価のための研究デザイン 5)測定や手法の信頼性と妥当性	教科書p139～p144を予習してくる。(90分)	小テストで復習する。(90分)
担当教員			

第7回	6. 栄養教育の見直し・改善 栄養教育マネジメントのまとめ 確認テスト①の実施	教科書p144～p146を予習してくる。第6回目までの復習をする。(90分)	確認テスト①の自己の解答解説を作成する。(90分)
担当教員			
第8回	グループワーク バズセッション テーマ「食育の重要性について」	食育について情報収集し、イメージできるようにしておく。(90分)	バズセッションの体験をまとめる。(90分)
担当教員			
第9回	確認テスト①返却と解説 多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開1 保育所・認定こども園・幼稚園における栄養教育の展開 1)保育所・認定こども園・幼稚園における栄養教育の特徴 2)対象者と場(セッティング)を考慮した栄養教育のポイント	教科書のp160～p180を予習してくる。(90分)	確認テスト①を復習する。(90分)
担当教員			

第10回	多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開2 小・中・高等学校、大学における栄養教育の展開 1)小・中・高等学校における栄養教育の特徴 2)大学における栄養教育の特徴 3)対象者と場(セッティング)を考慮した栄養教育のポイント	教科書のp182～p210を予習してくる。(90分)	小・中・高等学校、大学におけるマネジメントについて課題に回答する。(90分)
担当教員			
第11回	多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開3 地域における栄養教育の展開 1)地域における栄養教育の特徴 2)妊産婦・乳幼児への栄養教育の特徴 3)高齢者への栄養教育の特徴	教科書p147～p157を予習してくる。(90分)	地域におけるマネジメントについて課題に回答する。(90分)
担当教員			
第12回	多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開4 地域における栄養教育の展開 4)障がい者への栄養教育の特徴 5)地域住民を対象とした栄養教育の特徴 職域における栄養教育の展開 1)職域における栄養教育の特徴 2)対象者と場(セッティング)を考慮した栄養教育のポイント	教科書のp211～p229を予習してくる。(90分)	第9回～12回目までの復習をする。(90分)
担当教員			

第13回	確認テスト②の実施 多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開5 臨床現場における栄養教育の展開 1)臨床現場における栄養教育の特徴 2)対象者と場(セッティング)を考慮した栄養教育のポイント	対象者に関することを予習してくる。(90分)	確認テスト②の自己の解答解説を作成する。(90分)
担当教員			
第14回	確認テスト②返却と解説 多様な場(セッティング)におけるライフステージ別の栄養教育の展開6 高齢者福祉施設や在宅介護の場における栄養教育の展開 1)高齢者福祉施設における栄養教育の特徴 2)対象者と場(セッティング)を考慮した栄養教育のポイント	教科書のp231～p246を予習してくる。(90分)	総まとめテストへ向けて復習する。(90分)
担当教員			
第15回	総まとめテストと解説	今まで学習した内容で理解が不十分な個所はないか確認してくる。(120分)	返却された課題・小テスト・確認テスト・総まとめテストを配布資料と共にまとめる。(60分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	筆記による定期試験を実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	確認テスト(2回)各10%、総まとめテスト40%、各回の小テストおよび課題提出25%、出席態度15%
その他	0	なし

教科書

栄養教育論 改訂5版／国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所監修／武見ゆかり・足達淑子・木村典代・林芙美編／南江堂(前期購入テキスト)

参考文献

必要に応じてプリント配布

履修条件・留意事項等

管理栄養士・栄養士／卒業必修科目です。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 栄養教育論						
科目名	栄養カウンセリング論(1組)					ナンバリング	3532
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	小塚 美由記						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。(思考・判断・表現)」などの栄養教育の応用的科目である。倫理観を備え、豊かな人間性や広範囲な教養を有し、専門職としての使命感や責任感を持ち、社会に貢献する管理栄養士を養成するための科目である。2年次の「栄養教育論基礎」「栄養教育論応用」で学んだ理論や知識のもとに、栄養教育に必要な栄養カウンセリングの基本を修得する為の演習科目である。前期の「栄養教育論実習」で体験したカウンセリングの基本を基礎にして深めていく。3年後期の「臨地実習」、4年の「栄養教育マネジメント演習」に繋がる。

授業の概要

心理学の専門知識を基礎に、栄養士との人間的なかかわりをとおして、対象者が自分の食生活について理解を深め、食行動上の課題に気づき、自分の目標を決め、行動変容することにより、課題改善に取り組む過程を支援する栄養カウンセリングスキルを学ぶことを目的とする。栄養カウンセリングの基本と方法論などを用いて、効果的な栄養教育の実際を対象者との信頼関係の形成や自発的な行動変容の支援ができるよう演習を通じて学ぶ。

到達目標

・対象者にかかわる際の受容、共感、自己一致の3つの基本的な態度がとれるようになる。
・栄養カウンセリングの技法を実践できるようになる。
・栄養教育プログラムにおいて、行動科学の理論や栄養カウンセリングを効果的に活用できる。
・対象者との信頼関係の形成、適切な目標の設定、行動変容への支援などが重要であることを理解できる。
・ライフステージと食行動の特徴を説明できる。
・個別栄養教育や集団栄養教育での栄養カウンセリングの応用について説明ができる。

授業の方法

講義とペアワークやグループワークによる実習を通して個々のカウンセリング力が醸成されるように実践的に学ぶ演習科目である。実習後のディスカッションやワークシートの記入内容の発表などを通じて、コミュニケーション力も求められ、学びを深め合う。自己開示を行う機会もあり、自己理解を深め、多様な感じ方、考え方があることも理解できるように進める。
基本知識の修得は小テストによる評価も行い、ワークシートなどの提出物や実習への取組み姿勢も評価の対象になる。

ICT活用

Google Formのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

・小テストの結果返却後、解答の解説を行います。
・実習時のワークシートにコメントをつけて返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 栄養教育における栄養カウンセリングの位置づけ・栄養教育に求められる栄養カウンセリングの意義と必要性・栄養カウンセリングの効果栄養カウンセリングの位置づけを学ぶことにより、栄養士業務は対人業務であり、カウンセリング技法を習得することは必須であることを理解する。	テキストのP1～P5に目を通してくる。(25分)	栄養教育に栄養カウンセリングを取り入れる効果について確認する。(20分)
担当教員			
第2回	栄養教育に関係が深い疾病や健康に関する保健行動 ・行動科学理論の復習保健行動理論として、行動科学理論を復習する。トランスセオレティカルモデル・ヘルスビリーフモデル・社会的認知理論(セルフエフィカシー)・行動制御・コンプライアンス・タイプA行動パターン	個人の態度と行動変容に関する理論を復習してくる。 (25分)	保健行動の準備性について理解を深めておく。 (20分)
担当教員			
第3回	カウンセリングに必要な食行動理論 ・食行動に影響を及ぼす要因 ・食行動と学習 刺激ー反応理論 ・ストレスと食行動について ・摂食障害における食行動について	刺激ー反応理論、ストレスマネジメントを復習してくる。 (25分)	ストレスの機序や摂食障害について理解を深める。(20分)
担当教員			

第4回	栄養カウンセリングの基礎(1) ・基本的態度を学ぶ。 ・受容と共感と自己一致を理解する。 ・管理栄養士・栄養士の倫理綱領について ・環境整備、場面構成・話し手、聞き手、観察者の役割 ・傾聴の意義と重要性について学ぶ ・傾聴を構成する技法	栄養教育論実習のカウンセリングの実習内容を復習する　(30分)	管理栄養士・栄養士の倫理綱領を理解する。(15分)
担当教員			
第5回	栄養カウンセリングの基礎演習1 ・グループワーク 「理解したことを確認する」(実習1) ・ペアワーク 「気持ちを受け止める①」(実習2) 「気持ちを受け止める②」(実習3)	P96～P102に目を通してくる。カウンセリングに対応した状態とは何かを考えて授業に臨む。(25分)	日々の生活で、人の話を聴く時の自分の聴き方を振り返る。　(20分)
担当教員			
第6回	栄養カウンセリングのための基礎演習2 ・グループワーク「クライエント役の体験」(実習4) ・ペアワーク「要約」(実習5)	P103～117まで目を通してくる。(30分)	カウンセリングの技法で体得できていないところを確認しておく(15分)
担当教員			

第7回	栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論(1) ・精神分析療法 ・来談者中心療法 ・行動療法 ・交流分析	P18～P27に目を通してくる。(30分)	学んだことを対人関係に活かせるところがないか考える。(15分)
担当教員			
第8回	栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論(2) ・家族療法 ・パーソナリティー理論 ・グループアプローチ	P27～P39に目を通してくる。(30分)	グループアプローチの特徴を復習する。(15分)
担当教員			
第9回	小テスト①実施 ライフステージと食行動の特徴(1) ・妊娠・授乳期の食行動を理解する。 ・乳幼児期の食行動を理解する。	栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(30分)	妊婦の情緒面は内分泌環境によって変化することを復習しておく。(15分)
担当教員			

第10回	小テスト①返却、解説 ライフステージと食行動の特徴(2) ・幼児期・学童期の食行動を理解する。 ・思春期期・青年期期の食行動を理解する。	栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(15分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(30分)
担当教員			
第11回	ライフステージと食行動の特徴(3) ・成人期・壮年期の食行動を理解する。 ・高齢期の食行動を理解する。	栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(25分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(20分)
担当教員			
第12回	ライフステージ別の栄養カウンセリング(3) グループごとに事例整理 ・妊娠期の事例演習 ・授乳期 (離乳期)の事例演習 ・幼児期の事例演習 ・学童期の事例演習 ・思春期の事例演習 ・青年期の事例演習 ・成人期の事例演習 ・壮年期の事例演習	事例を読み込んでくる。(25分)	ワークシートで復習をする。 (20分)
担当教員			

第13回	ライフステージ別の栄養カウンセリング(4) グループごとにロールプレイの内容検討 ・妊娠期の事例演習 ・授乳期（離乳期）の事例演習 ・幼児期の事例演習 ・学童期の事例演習 ・思春期の事例演習 ・青年期の事例演習 ・成人期の事例演習 ・壮年期の事例演習	事例を読み込み必要な情報を入手してくる。(20分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(25分)
担当教員			
第14回	ライフステージ別の栄養カウンセリング(5) グループごとにロールプレイ発表 ・妊娠期の事例演習 ・授乳期（離乳期）の事例演習 ・幼児期の事例演習 ・学童期の事例演習	栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(30分)	ワークシートで復習をする。（15分）
担当教員			
第15回	ライフステージ別の栄養カウンセリング(6) グループごとにロールプレイ発表 ・青年期の事例演習 ・成人期の事例演習 ・壮年期の事例演習 ・臨床の場における栄養カウンセリングの特徴 ・臨床の場でのグループカウンセリングの特徴 まとめ 授業をふりかえり、到達目標が達成されているか評価。	今までの授業内容を振り返り、配布資料やワークシートも持参する。(15分)	レポート作成(30分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	・ワークシート・レポート等提出物45% ・小テスト10%(1回) ・グループワーク・ペアワークへの取り組み45%
その他	0	なし

教科書

栄養科学シリーズNEXT栄養カウンセリング論 第2版 / 小松啓子他編 / 講談社サイエンティフィック

参考文献

栄養カウンセリング論／赤松利恵・永井成美著／化学同人

履修条件・留意事項等

演習科目でペアワークやグループワークがあるので、欠席・遅刻はしないように。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 栄養教育論						
科目名	栄養カウンセリング論(2組)					ナンバリング	3532
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	小塚 美由記						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。(思考・判断・表現)」などの栄養教育の応用的科目である。倫理観を備え、豊かな人間性や広範囲な教養を有し、専門職としての使命感や責任感を持ち、社会に貢献する管理栄養士を養成するための科目である。2年次の「栄養教育論基礎」「栄養教育論応用」で学んだ理論や知識のもとに、栄養教育に必要な栄養カウンセリングの基本を修得する為の演習科目である。前期の「栄養教育論実習」で体験したカウンセリングの基本を基礎にして深めていく。3年後期の「臨地実習」、4年の「栄養教育マネジメント演習」に繋がる。

授業の概要

心理学の専門知識を基礎に、栄養士との人間的なかかわりをとおして、対象者が自分の食生活について理解を深め、食行動上の課題に気づき、自分の目標を決め、行動変容することにより、課題改善に取り組む過程を支援する栄養カウンセリングスキルを学ぶことを目的とする。栄養カウンセリングの基本と方法論などを用いて、効果的な栄養教育の実際を対象者との信頼関係の形成や自発的な行動変容の支援ができるよう演習を通じて学ぶ。

到達目標

・対象者にかかわる際の受容、共感、自己一致の3つの基本的な態度がとれるようになる。
・栄養カウンセリングの技法を実践できるようになる。
・栄養教育プログラムにおいて、行動科学の理論や栄養カウンセリングを効果的に活用できる。
・対象者との信頼関係の形成、適切な目標の設定、行動変容への支援などが重要であることを理解できる。
・ライフステージと食行動の特徴を説明できる。
・個別栄養教育や集団栄養教育での栄養カウンセリングの応用について説明ができる。

授業の方法

講義とペアワークやグループワークによる実習を通して個々のカウンセリング力が醸成されるように実践的に学ぶ演習科目である。実習後のディスカッションやワークシートの記入内容の発表などを通じて、コミュニケーション力も求められ、学びを深め合う。自己開示を行う機会もあり、自己理解を深め、多様な感じ方、考え方があることも理解できるように進める。
基本知識の修得は小テストによる評価も行い、ワークシートなどの提出物や実習への取組み姿勢も評価の対象になる。

ICT活用

Google Formのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

・小テストの結果返却後、解答の解説を行います。
・実習時のワークシートにコメントをつけて返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 栄養教育における栄養カウンセリングの位置づけ・栄養教育に求められる栄養カウンセリングの意義と必要性・栄養カウンセリングの効果栄養カウンセリングの位置づけを学ぶことにより、栄養士業務は対人業務であり、カウンセリング技法を習得することは必須であることを理解する。	テキストのP1～P5に目を通してくる。(25分)	栄養教育に栄養カウンセリングを取り入れる効果について確認する。(20分)
担当教員			
第2回	栄養教育に関係が深い疾病や健康に関する保健行動 ・行動科学理論の復習保健行動理論として、行動科学理論を復習する。トランスセオレティカルモデル・ヘルスビリーフモデル・社会的認知理論(セルフエフィカシー)・行動制御・コンプライアンス・タイプA行動パターン	個人の態度と行動変容に関する理論を復習してくる。 (25分)	保健行動の準備性について理解を深めておく。 (20分)
担当教員			
第3回	カウンセリングに必要な食行動理論 ・食行動に影響を及ぼす要因 ・食行動と学習 刺激ー反応理論 ・ストレスと食行動について ・摂食障害における食行動について	刺激ー反応理論、ストレスマネジメントを復習してくる。 (25分)	ストレスの機序や摂食障害について理解を深める。(20分)
担当教員			

第4回	栄養カウンセリングの基礎(1) ・基本的態度を学ぶ。 ・受容と共感と自己一致を理解する。 ・管理栄養士・栄養士の倫理綱領について ・環境整備、場面構成・話し手、聞き手、観察者の役割 ・傾聴の意義と重要性について学ぶ ・傾聴を構成する技法	栄養教育論実習のカウンセリングの実習内容を復習する　(30分)	管理栄養士・栄養士の倫理綱領を理解する。(15分)
担当教員			
第5回	栄養カウンセリングの基礎演習1 ・グループワーク 「理解したことを確認する」(実習1) ・ペアワーク 「気持ちを受け止める①」(実習2) 「気持ちを受け止める②」(実習3)	P96～P102に目を通してくる。カウンセリングに対応した状態とは何かを考えて授業に臨む。(25分)	日々の生活で、人の話を聴く時の自分の聴き方を振り返る。　(20分)
担当教員			
第6回	栄養カウンセリングのための基礎演習2 ・グループワーク「クライエント役の体験」(実習4) ・ペアワーク「要約」(実習5)	P103～117まで目を通してくる。(30分)	カウンセリングの技法で体得できていないところを確認しておく(15分)
担当教員			

第7回	栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論(1) ・精神分析療法 ・来談者中心療法 ・行動療法 ・交流分析	P18～P27に目を通してくる。(30分)	学んだことを対人関係に活かせるところがないか考える。(15分)
担当教員			
第8回	栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論(2) ・家族療法 ・パーソナリティー理論 ・グループアプローチ	P27～P39に目を通してくる。(30分)	グループアプローチの特徴を復習する。(15分)
担当教員			
第9回	小テスト①実施 ライフステージと食行動の特徴(1) ・妊娠・授乳期の食行動を理解する。 ・乳幼児期の食行動を理解する。	1回目からの学習内容の復習をしてくる。P57～P60に目を通してくる。(30分)	妊婦の情緒面は内分泌環境によって変化することを復習しておく。(15分)
担当教員			

第10回	小テスト①返却、解説 ライフステージと食行動の特徴(2) ・幼児期・学童期の食行動を理解する。 ・思春期期・青年期期の食行動を理解する。	栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(15分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(30分)
担当教員			
第11回	ライフステージと食行動の特徴(3) ・成人期・壮年期の食行動を理解する。 ・高齢期の食行動を理解する。	栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(25分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(20分)
担当教員			
第12回	ライフステージ別の栄養カウンセリング(3) グループごとに事例整理 ・妊娠期の事例演習 ・授乳期 (離乳期)の事例演習 ・幼児期の事例演習 ・学童期の事例演習 ・思春期の事例演習 ・青年期の事例演習 ・成人期の事例演習 ・壮年期の事例演習	事例を読み込んでくる。(25分)	ワークシートで復習をする。 (20分)
担当教員			

第13回	ライフステージ別の栄養カウンセリング(4) グループごとにロールプレイの内容検討 ・妊娠期の事例演習 ・授乳期（離乳期）の事例演習 ・幼児期の事例演習 ・学童期の事例演習 ・思春期の事例演習 ・青年期の事例演習 ・成人期の事例演習 ・壮年期の事例演習	事例を読み込み必要な情報を入手してくる。(20分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(25分)
担当教員			
第14回	ライフステージ別の栄養カウンセリング(5) グループごとにロールプレイ発表 ・妊娠期の事例演習 ・授乳期（離乳期）の事例演習 ・幼児期の事例演習 ・学童期の事例演習	P71～P73に目を通してくる。栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(30分)	ワークシートで復習をする。（15分）
担当教員			
第15回	ライフステージ別の栄養カウンセリング(6) グループごとにロールプレイ発表 ・青年期の事例演習 ・成人期の事例演習 ・壮年期の事例演習 ・臨床の場における栄養カウンセリングの特徴 ・臨床の場でのグループカウンセリングの特徴 まとめ 授業をふりかえり、到達目標が達成されているか評価。	今までの授業内容を振り返り、配布資料やワークシートも持参する。(15分)	レポート作成(30分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	・ワークシート・レポート等提出物45% ・小テスト10%(1回) ・グループワーク・ペアワークへの取り組み45%
その他	0	なし

教科書

栄養科学シリーズNEXT栄養カウンセリング論 第2版 / 小松啓子他編 / 講談社サイエンティフィック

参考文献

栄養カウンセリング論／赤松利恵・永井成美著／化学同人

履修条件・留意事項等

演習科目でペアワークやグループワークがあるので、欠席・遅刻はしないように。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 栄養教育論						
科目名	栄養カウンセリング論(3組)					ナンバリング	3532
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	小塚 美由記						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。(思考・判断・表現)」などの栄養教育の応用的科目である。倫理観を備え、豊かな人間性や広範囲な教養を有し、専門職としての使命感や責任感を持ち、社会に貢献する管理栄養士を養成するための科目である。2年次の「栄養教育論基礎」「栄養教育論応用」で学んだ理論や知識のもとに、栄養教育に必要な栄養カウンセリングの基本を修得する為の演習科目である。前期の「栄養教育論実習」で体験したカウンセリングの基本を基礎にして深めていく。3年後期の「臨地実習」、4年の「栄養教育マネジメント演習」に繋がる。

授業の概要

心理学の専門知識を基礎に、栄養士との人間的なかかわりをとおして、対象者が自分の食生活について理解を深め、食行動上の課題に気づき、自分の目標を決め、行動変容することにより、課題改善に取り組む過程を支援する栄養カウンセリングスキルを学ぶことを目的とする。栄養カウンセリングの基本と方法論などを用いて、効果的な栄養教育の実際を対象者との信頼関係の形成や自発的な行動変容の支援ができるよう演習を通じて学ぶ。

到達目標

・対象者にかかわる際の受容、共感、自己一致の3つの基本的な態度がとれるようになる。
・栄養カウンセリングの技法を実践できるようになる。
・栄養教育プログラムにおいて、行動科学の理論や栄養カウンセリングを効果的に活用できる。
・対象者との信頼関係の形成、適切な目標の設定、行動変容への支援などが重要であることを理解できる。
・ライフステージと食行動の特徴を説明できる。
・個別栄養教育や集団栄養教育での栄養カウンセリングの応用について説明ができる。

授業の方法

講義とペアワークやグループワークによる実習を通して個々のカウンセリング力が醸成されるように実践的に学ぶ演習科目である。実習後のディスカッションやワークシートの記入内容の発表などを通じて、コミュニケーション力も求められ、学びを深め合う。自己開示を行う機会もあり、自己理解を深め、多様な感じ方、考え方があることも理解できるように進める。
基本知識の修得は小テストによる評価も行い、ワークシートなどの提出物や実習への取組み姿勢も評価の対象になる。

ICT活用

Google Formのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

・小テストの結果返却後、解答の解説を行います。
・実習時のワークシートにコメントをつけて返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 栄養教育における栄養カウンセリングの位置づけ・栄養教育に求められる栄養カウンセリングの意義と必要性・栄養カウンセリングの効果栄養カウンセリングの位置づけを学ぶことにより、栄養士業務は対人業務であり、カウンセリング技法を習得することは必須であることを理解する。	テキストのP1～P5に目を通してくる。(25分)	栄養教育に栄養カウンセリングを取り入れる効果について確認する。(20分)
担当教員			
第2回	栄養教育に関係が深い疾病や健康に関する保健行動・行動科学理論の復習保健行動理論として、行動科学理論を復習する。トランスセオレティカルモデル・ヘルスビリーフモデル・社会的認知理論(セルフエフィカシー)・行動制御・コンプライアンス・タイプA行動パターン	個人の態度と行動変容に関する理論を復習してくる。 (25分)	保健行動の準備性について理解を深めておく。 (20分)
担当教員			
第3回	カウンセリングに必要な食行動理論 ・食行動に影響を及ぼす要因 ・食行動と学習 刺激ー反応理論 ・ストレスと食行動について ・摂食障害における食行動について	刺激ー反応理論、ストレスマネジメントを復習してくる。 (25分)	ストレスの機序や摂食障害について理解を深める。(20分)
担当教員			

第4回	栄養カウンセリングの基礎(1) ・基本的態度を学ぶ。 ・受容と共感と自己一致を理解する。 ・管理栄養士・栄養士の倫理綱領について ・環境整備、場面構成・話し手、聞き手、観察者の役割 ・傾聴の意義と重要性について学ぶ ・傾聴を構成する技法	栄養教育論実習のカウンセリングの実習内容を復習する　(30分)	管理栄養士・栄養士の倫理綱領を理解する。(15分)
担当教員			
第5回	栄養カウンセリングの基礎演習1 ・グループワーク 「理解したことを確認する」(実習1) ・ペアワーク 「気持ちを受け止める①」(実習2) 「気持ちを受け止める②」(実習3)	P96～P102に目を通してくる。カウンセリングに対応した状態とは何かを考えて授業に臨む。(25分)	日々の生活で、人の話を聴く時の自分の聴き方を振り返る。　(20分)
担当教員			
第6回	栄養カウンセリングのための基礎演習2 ・グループワーク「クライエント役の体験」(実習4) ・ペアワーク「要約」(実習5)	P103～117まで目を通してくる。(30分)	カウンセリングの技法で体得できていないところを確認しておく(15分)
担当教員			

第7回	栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論(1) ・精神分析療法 ・来談者中心療法 ・行動療法 ・交流分析	P18～P27に目を通してくる。(30分)	学んだことを対人関係に活かせるところがないか考える。(15分)
担当教員			
第8回	栄養カウンセリングに必要なカウンセリング理論(2) ・家族療法 ・パーソナリティー理論 ・グループアプローチ	P27～P39に目を通してくる。(30分)	グループアプローチの特徴を復習する。(15分)
担当教員			
第9回	小テスト①実施 ライフステージと食行動の特徴(1) ・妊娠・授乳期の食行動を理解する。 ・乳幼児期の食行動を理解する。	栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(30分)	妊婦の情緒面は内分泌環境によって変化することを復習しておく。(15分)
担当教員			

第10回	小テスト①返却、解説 ライフステージと食行動の特徴(2) ・幼児期・学童期の食行動を理解する。 ・思春期期・青年期期の食行動を理解する。	栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(15分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(30分)
担当教員			
第11回	ライフステージと食行動の特徴(3) ・成人期・壮年期の食行動を理解する。 ・高齢期の食行動を理解する。	栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(25分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(20分)
担当教員			
第12回	ライフステージ別の栄養カウンセリング(3) グループごとに事例整理 ・妊娠期の事例演習 ・授乳期 (離乳期)の事例演習 ・幼児期の事例演習 ・学童期の事例演習 ・思春期の事例演習 ・青年期の事例演習 ・成人期の事例演習 ・壮年期の事例演習	事例を読み込んでくる。(25分)	ワークシートで復習をする。 (20分)
担当教員			

第13回	ライフステージ別の栄養カウンセリング(4) グループごとにロールプレイの内容検討 ・妊娠期の事例演習 ・授乳期（離乳期）の事例演習 ・幼児期の事例演習 ・学童期の事例演習 ・思春期の事例演習 ・青年期の事例演習 ・成人期の事例演習 ・壮年期の事例演習	事例を読み込み必要な情報を入手してくる。(20分)	演習した内容を再度仲間とロールプレイをする(25分)
担当教員			
第14回	ライフステージ別の栄養カウンセリング(5) グループごとにロールプレイ発表 ・妊娠期の事例演習 ・授乳期（離乳期）の事例演習 ・幼児期の事例演習 ・学童期の事例演習	栄養教育論・応用栄養学のテキストの同じステージを復習してくる。(30分)	ワークシートで復習をする。（15分）
担当教員			
第15回	ライフステージ別の栄養カウンセリング(6) グループごとにロールプレイ発表 ・青年期の事例演習 ・成人期の事例演習 ・壮年期の事例演習 ・臨床の場における栄養カウンセリングの特徴 ・臨床の場でのグループカウンセリングの特徴 まとめ 授業をふりかえり、到達目標が達成されているか評価。	今までの授業内容を振り返り、配布資料やワークシートも持参する。(15分)	レポート作成(30分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	・ワークシート・レポート等提出物45% ・小テスト10%(1回) ・グループワーク・ペアワークへの取り組み45%
その他	0	なし

教科書

栄養科学シリーズNEXT栄養カウンセリング論 第2版 / 小松啓子他編 / 講談社サイエンティフィック

参考文献

栄養カウンセリング論／赤松利恵・永井成美著／化学同人

履修条件・留意事項等

演習科目でペアワークやグループワークがあるので、欠席・遅刻はしないように。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 栄養教育論						
科目名	栄養教育マネジメント演習(1組)					ナンバリング	4542
配当年次	4年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	白幡 亜希、小塚 美由記						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、食と健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、生涯にわたり求められる最新の知識・技術を積極的に高め、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度」「「食・栄養」の視点から、対象者が自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」について一体的に提案することができる。(関心・意欲・態度)」と特に関係がある科目である。
「栄養教育論」分野の総まとめとなる。

授業の概要

栄養教育プログラムの作成・実施・評価ができるよう、栄養教育論で学んだ理論を基に演習をすすめる。社会構造の変化、生活の多様化、氾濫する情報などから、複雑多岐にわたる食のあり方に伴ったプログラムをライフステージ・ライフスタイル別に検討し、行動変容ならびにその継続をサポートできる教育内容や展開方法について学習する。

到達目標

・対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価ができる。
・行動変容技法を栄養教育に応用できる。
・コミュニケーション技法やプレゼンテーション技法を用いた栄養教育の実施ができる。
・コンピューターを利用した情報の収集と活用ができる。

授業の方法

・適切な情報を収集し、時間内にレポート提出を行う(1回)
・グループ討議(1回)
・発表準備のための作業
・個人発表、自己評価、他者評価
・講義

ICT活用

GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

介護老人保健施設において管理栄養士として勤務した経験を活かして指導を行います(白幡)

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてレポートにコメントを返します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス ・栄養教育演習の目的、授業のすすめ方を知る。 ・管理栄養士と栄養教育の関係について理解する。 ・発表対象ライフステージ決定	栄養教育論、栄養教育論実習で学んだ内容を復習してくること。(30分)	管理栄養士に求められる栄養教育について確認すること。(15分)
担当教員	小塚　美由記		
第2回	情報収集と活用 ・栄養関連情報を収集し、栄養教育への活用を考える。	ワード、パワーポイントの使用方法を習得しておくこと。パソコンでの適切な情報収集方法を確認しておくこと。(15分)	授業中に示す課題についてレポートを作成する。(30分)
担当教員	小塚　美由記		
第3回	栄養教育へ向けて ・栄養教育の意義について個人と他の見解から考察する。 ・集団討議法を用いたグループワークを行う。 ・行動科学と食行動の変容の関係を理解する。 ・栄養教育におけるカウンセリングの意義と必要性を考える。	教科書の「栄養教育の方法」と「食行動変容と栄養教育」を復習しておくこと。(30分)	グループワークを通して得た自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚　美由記		

第4回	栄養教育プログラムの作成(1) ・学習者の決定、目標の設定を行う。 ・場所や学習形態の選択を行う。	栄養教育プログラムのテーマ、対象者を考えておくこと。(20分)	対象者、場所、学習形態、目標を決定しておくこと。(25分)
担当教員	白幡　亜希		
第5回	栄養教育プログラムの作成(2) ・栄養教育を行う対象者に合わせた教育プログラムを考える。 ・教育媒体を作成する。	媒体作成に必要な資料を用意してくること。(30分)	プログラムの大筋を完成させ、タイトルを決めておくこと。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第6回	栄養教育プログラムの作成(3) ・発表へ向けた最終調整を行う。 ・対象者に合わせたコミュニケーション技術とプレゼンテーション技術を用いる。	栄養教育プログラムのスライドや媒体を完成させておくこと。(30分)	作成したプログラム発表練習をしておくこと。(15分)
担当教員	白幡　亜希		

第7回	栄養教育プログラムの発表(1) ① 妊娠期の栄養教育を展開する(妊娠期の食生活) ② 妊娠期の栄養教育を展開する(妊娠期の臨床栄養教育)	妊娠期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第8回	栄養教育プログラムの発表(2) ③ 授乳期の栄養教育を展開する(授乳期の食生活) ④ 乳児期の栄養教育を展開する(離乳食のすすめ方)	授乳期・乳児期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第9回	栄養教育プログラムの発表(3) ⑤ 幼児期の栄養教育を展開する(保育所における栄養教育) ⑥ 幼児期の栄養教育を展開する(食物アレルギーの対応)	幼児期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	小塚　美由記		

第10回	栄養教育プログラムの発表(4) ⑦ 学童期の栄養教育を展開する(学校給食と食育) ⑧ 思春期の栄養教育を展開する(鉄欠乏性貧血の予防)	学童期・思春期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	小塚　美由記		
第11回	栄養教育プログラムの発表(5) ⑨ 青年期の栄養教育を展開する(欠食の対応)20代 ⑩ 青年期の栄養教育を展開する(女性のやせ志向の対応)20代	青年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	小塚　美由記		
第12回	栄養教育プログラムの発表(6) ⑪ 壮年期の栄養教育を展開する(ワークライフバランスと食事)30～40代 ⑫ 壮年期の栄養教育を展開する(生活習慣病の予防)30～40代	壮年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	小塚　美由記		

第13回	栄養教育プログラムの発表(7) ⑬ 中年期の栄養教育を展開する(糖尿病／高尿酸血症)50～64歳まで ⑭ 中年期の栄養教育を展開する(脂質異常症／高血圧)50～64歳まで	中年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第14回	栄養教育プログラムの発表(8) ⑮ 高齢期の栄養教育を展開する(水分補給の必要性)65歳以上 ⑯ 高齢期の栄養教育を展開する(ロコモ予防を考えた食事)65歳以上	高齢期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第15回	栄養教育の評価 評価を行う。 評価結果のフィードバックを行う。	個人発表を振り返っておくこと。(15分)	評価結果により振り返りを行う。(30分)
担当教員	白幡　亜希		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	課題の提出40%、栄養教育の発表40%、授業への取り組み20%
その他	0	なし

教科書

プリント使用、(第7巻栄養教育論 理論と実践／特定非営利法人 日本栄養改善学会監修(医歯薬出版株式会社)、新スタンダード栄養・食物シリーズ11栄養教育論／赤松利恵・稲山貴代編／東京化学同人、栄養教育論実習第2版／片井加奈子他(講談社)、栄養教育・食育実践マニュアル第3版／武見ゆかり・吉池信男編／第一出版 ※購入済み)

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

管理栄養士・栄養士／卒業必修科目です

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 栄養教育論						
科目名	栄養教育マネジメント演習(2組)					ナンバリング	4542
配当年次	4年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	白幡 亜希、小塚 美由記						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、食と健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、生涯にわたり求められる最新の知識・技術を積極的に高め、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度」「「食・栄養」の視点から、対象者が自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」について一体的に提案することができる。(関心・意欲・態度)」と特に関係がある科目である。
「栄養教育論」分野の総まとめとなる。

授業の概要

栄養教育プログラムの作成・実施・評価ができるよう、栄養教育論で学んだ理論を基に演習をすすめる。社会構造の変化、生活の多様化、氾濫する情報などから、複雑多岐にわたる食のあり方に伴ったプログラムをライフステージ・ライフスタイル別に検討し、行動変容ならびにその継続をサポートできる教育内容や展開方法について学習する。

到達目標

・対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価ができる。
・行動変容技法を栄養教育に応用できる。
・コミュニケーション技法やプレゼンテーション技法を用いた栄養教育の実施ができる。
・コンピューターを利用した情報の収集と活用ができる。

授業の方法

・適切な情報を収集し、時間内にレポート提出を行う(1回)
・グループ討議(1回)
・発表準備のための作業
・個人発表、自己評価、他者評価
・講義

ICT活用

GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

介護老人保健施設において管理栄養士として勤務した経験を活かして指導を行います(白幡)

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてレポートにコメントを返します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス ・栄養教育演習の目的、授業のすすめ方を知る。 ・管理栄養士と栄養教育の関係について理解する。 ・発表対象ライフステージ決定	栄養教育論、栄養教育論実習で学んだ内容を復習してくること。(30分)	管理栄養士に求められる栄養教育について確認すること。(15分)
担当教員	小塚　美由記		
第2回	情報収集と活用 ・栄養関連情報を収集し、栄養教育への活用を考える。	ワード、パワーポイントの使用方法を習得しておくこと。パソコンでの適切な情報収集方法を確認しておくこと。(15分)	授業中に示す課題についてレポートを作成する。(30分)
担当教員	小塚　美由記		
第3回	栄養教育へ向けて ・栄養教育の意義について個人と他の見解から考察する。 ・集団討議法を用いたグループワークを行う。 ・行動科学と食行動の変容の関係を理解する。 ・栄養教育におけるカウンセリングの意義と必要性を考える。	教科書の「栄養教育の方法」と「食行動変容と栄養教育」を復習しておくこと。(30分)	グループワークを通して得た自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚　美由記		

第4回	栄養教育プログラムの作成(1) ・学習者の決定、目標の設定を行う。 ・場所や学習形態の選択を行う。	栄養教育プログラムのテーマ、対象者を考えておくこと。(20分)	対象者、場所、学習形態、目標を決定しておくこと。(25分)
担当教員	白幡　亜希		
第5回	栄養教育プログラムの作成(2) ・栄養教育を行う対象者に合わせた教育プログラムを考える。 ・教育媒体を作成する。	媒体作成に必要な資料を用意してくること。(30分)	プログラムの大筋を完成させ、タイトルを決めておくこと。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第6回	栄養教育プログラムの作成(3) ・発表へ向けた最終調整を行う。 ・対象者に合わせたコミュニケーション技術とプレゼンテーション技術を用いる。	栄養教育プログラムのスライドや媒体を完成させておくこと。(30分)	作成したプログラム発表練習をしておくこと。(15分)
担当教員	白幡　亜希		

第7回	栄養教育プログラムの発表(1) ① 妊娠期の栄養教育を展開する(妊娠期の食生活) ② 妊娠期の栄養教育を展開する(妊娠期の臨床栄養教育)	妊娠期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第8回	栄養教育プログラムの発表(2) ③ 授乳期の栄養教育を展開する(授乳期の食生活) ④ 乳児期の栄養教育を展開する(離乳食のすすめ方)	授乳期・乳児期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第9回	栄養教育プログラムの発表(3) ⑤ 幼児期の栄養教育を展開する(保育所における栄養教育) ⑥ 幼児期の栄養教育を展開する(食物アレルギーの対応)	幼児期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	小塚　美由記		

第10回	栄養教育プログラムの発表(4) ⑦ 学童期の栄養教育を展開する(学校給食と食育) ⑧ 思春期の栄養教育を展開する(鉄欠乏性貧血の予防)	学童期・思春期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	小塚　美由記		
第11回	栄養教育プログラムの発表(5) ⑨ 青年期の栄養教育を展開する(欠食の対応)20代 ⑩ 青年期の栄養教育を展開する(女性のやせ志向の対応)20代	青年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	小塚　美由記		
第12回	栄養教育プログラムの発表(6) ⑪ 壮年期の栄養教育を展開する(ワークライフバランスと食事)30～40代 ⑫ 壮年期の栄養教育を展開する(生活習慣病の予防)30～40代	壮年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	小塚　美由記		

第13回	栄養教育プログラムの発表(7) ⑬ 中年期の栄養教育を展開する(糖尿病／高尿酸血症)50～64歳まで ⑭ 中年期の栄養教育を展開する(脂質異常症／高血圧)50～64歳まで	中年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第14回	栄養教育プログラムの発表(8) ⑮ 高齢期の栄養教育を展開する(水分補給の必要性)65歳以上 ⑯ 高齢期の栄養教育を展開する(ロコモ予防を考えた食事)65歳以上	高齢期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第15回	栄養教育の評価 評価を行う。 評価結果のフィードバックを行う。	個人発表を振り返っておくこと。(15分)	評価結果により振り返りを行う。(30分)
担当教員	白幡　亜希		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	課題の提出40%、栄養教育の発表40%、授業への取り組み20%
その他	0	なし

教科書

プリント使用、(第7巻栄養教育論 理論と実践／特定非営利法人 日本栄養改善学会監修(医歯薬出版株式会社)、新スタンダード栄養・食物シリーズ11栄養教育論／赤松利恵・稲山貴代編／東京化学同人、栄養教育論実習第2版／片井加奈子他(講談社)、栄養教育・食育実践マニュアル第3版／武見ゆかり・吉池信男編／第一出版 ※購入済み)

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

管理栄養士・栄養士／卒業必修科目です

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 栄養教育論						
科目名	栄養教育マネジメント演習(3組)					ナンバリング	4542
配当年次	4年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	白幡 亜希、小塚 美由記						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、食と健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、生涯にわたり求められる最新の知識・技術を積極的に高め、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度」「「食・栄養」の視点から、対象者が自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」について一体的に提案することができる。(関心・意欲・態度)」と特に関係がある科目である。
「栄養教育論」分野の総まとめとなる。

授業の概要

栄養教育プログラムの作成・実施・評価ができるよう、栄養教育論で学んだ理論を基に演習をすすめる。社会構造の変化、生活の多様化、氾濫する情報などから、複雑多岐にわたる食のあり方に伴ったプログラムをライフステージ・ライフスタイル別に検討し、行動変容ならびにその継続をサポートできる教育内容や展開方法について学習する。

到達目標

・対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価ができる。
・行動変容技法を栄養教育に応用できる。
・コミュニケーション技法やプレゼンテーション技法を用いた栄養教育の実施ができる。
・コンピューターを利用した情報の収集と活用ができる。

授業の方法

・適切な情報を収集し、時間内にレポート提出を行う(1回)
・グループ討議(1回)
・発表準備のための作業
・個人発表、自己評価、他者評価
・講義

ICT活用

GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

介護老人保健施設において管理栄養士として勤務した経験を活かして指導を行います(白幡)

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてレポートにコメントを返します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス ・栄養教育演習の目的、授業のすすめ方を知る。 ・管理栄養士と栄養教育の関係について理解する。 ・発表対象ライフステージ決定	栄養教育論、栄養教育論実習で学んだ内容を復習してくること。(30分)	管理栄養士に求められる栄養教育について確認すること。(15分)
担当教員	小塚　美由記		
第2回	情報収集と活用 ・栄養関連情報を収集し、栄養教育への活用を考える。	ワード、パワーポイントの使用方法を習得しておくこと。パソコンでの適切な情報収集方法を確認しておくこと。(15分)	授業中に示す課題についてレポートを作成する。(30分)
担当教員	小塚　美由記		
第3回	栄養教育へ向けて ・栄養教育の意義について個人と他の見解から考察する。 ・集団討議法を用いたグループワークを行う。 ・行動科学と食行動の変容の関係を理解する。 ・栄養教育におけるカウンセリングの意義と必要性を考える。	教科書の「栄養教育の方法」と「食行動変容と栄養教育」を復習しておくこと。(30分)	グループワークを通して得た自分の考えをまとめる。(15分)
担当教員	小塚　美由記		

第4回	栄養教育プログラムの作成(1) ・学習者の決定、目標の設定を行う。 ・場所や学習形態の選択を行う。	栄養教育プログラムのテーマ、対象者を考えておくこと。(20分)	対象者、場所、学習形態、目標を決定しておくこと。(25分)
担当教員	白幡　亜希		
第5回	栄養教育プログラムの作成(2) ・栄養教育を行う対象者に合わせた教育プログラムを考える。 ・教育媒体を作成する。	媒体作成に必要な資料を用意してくること。(30分)	プログラムの大筋を完成させ、タイトルを決めておくこと。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第6回	栄養教育プログラムの作成(3) ・発表へ向けた最終調整を行う。 ・対象者に合わせたコミュニケーション技術とプレゼンテーション技術を用いる。	栄養教育プログラムのスライドや媒体を完成させておくこと。(30分)	作成したプログラム発表練習をしておくこと。(15分)
担当教員	白幡　亜希		

第7回	栄養教育プログラムの発表(1) ① 妊娠期の栄養教育を展開する(妊娠期の食生活) ② 妊娠期の栄養教育を展開する(妊娠期の臨床栄養教育)	妊娠期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第8回	栄養教育プログラムの発表(2) ③ 授乳期の栄養教育を展開する(授乳期の食生活) ④ 乳児期の栄養教育を展開する(離乳食のすすめ方)	授乳期・乳児期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第9回	栄養教育プログラムの発表(3) ⑤ 幼児期の栄養教育を展開する(保育所における栄養教育) ⑥ 幼児期の栄養教育を展開する(食物アレルギーの対応)	幼児期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	小塚　美由記		

第10回	栄養教育プログラムの発表(4) ⑦ 学童期の栄養教育を展開する(学校給食と食育) ⑧ 思春期の栄養教育を展開する(鉄欠乏性貧血の予防)	学童期・思春期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	小塚　美由記		
第11回	栄養教育プログラムの発表(5) ⑨ 青年期の栄養教育を展開する(欠食の対応)20代 ⑩ 青年期の栄養教育を展開する(女性のやせ志向の対応)20代	青年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	小塚　美由記		
第12回	栄養教育プログラムの発表(6) ⑪ 壮年期の栄養教育を展開する(ワークライフバランスと食事)30～40代 ⑫ 壮年期の栄養教育を展開する(生活習慣病の予防)30～40代	壮年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	小塚　美由記		

第13回	栄養教育プログラムの発表(7) ⑬ 中年期の栄養教育を展開する(糖尿病／高尿酸血症)50～64歳まで ⑭ 中年期の栄養教育を展開する(脂質異常症／高血圧)50～64歳まで	中年期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第14回	栄養教育プログラムの発表(8) ⑮ 高齢期の栄養教育を展開する(水分補給の必要性)65歳以上 ⑯ 高齢期の栄養教育を展開する(ロコモ予防を考えた食事)65歳以上	高齢期の食行動について復習しておくこと。(30分)	対象者に対して適切な発表であったか自分の考えをまとておく。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第15回	栄養教育の評価 評価を行う。 評価結果のフィードバックを行う。	個人発表を振り返っておくこと。(15分)	評価結果により振り返りを行う。(30分)
担当教員	白幡　亜希		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	課題の提出40%、栄養教育の発表40%、授業への取り組み20%
その他	0	なし

教科書

プリント使用、(第7巻栄養教育論 理論と実践／特定非営利法人 日本栄養改善学会監修(医歯薬出版株式会社)、新スタンダード栄養・食物シリーズ11栄養教育論／赤松利恵・稲山貴代編／東京化学同人、栄養教育論実習第2版／片井加奈子他(講談社)、栄養教育・食育実践マニュアル第3版／武見ゆかり・吉池信男編／第一出版 ※購入済み)

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

管理栄養士・栄養士／卒業必修科目です

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　栄養教育論						
科目名	学校栄養教育論総論					ナンバリング	3528
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	小塚　美由記						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」の知識・技能や「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。」などの関心・意欲・態度に関する、主に児童生徒にかかわる栄養教育の基礎的科目である。子どもの多様な生活様式や考え方を理解し、学童期・思春期に生じる課題解決について、科学的根拠に基づいて論理的に判断し、健全な成長発達、疾病の予防について貢献するために、食に関する指導ができる能力を身につけるための科目である。栄養教諭資格取得の必修科目である。後期の「栄養教育論各論」を受講する上での基礎となる。

授業の概要

わが国の、特に子どもの食のあり方や栄養の現状を踏まえ、食に関する指導の意義、関連する法令、諸制度について解説する。また、栄養教諭の職務内容、使命、役割、その専門性について論じる中で、食文化継承、行事食、地場産品を活用することの意義について触れる。さらに学校給食の歴史と役割を解説するとともに、学校における食に関する指導の現状、課題の抽出、分析を行い、偏食や食物アレルギー、さらに肥満、糖尿病などの生活習慣病を予防する上で、児童生徒、保護者に対する有効な食に関する指導のあり方について論じる。

到達目標

1.児童生徒の現状、課題を踏まえ、食に関する指導の必要性、学校給食の意義、役割等を説明できる。
2.栄養教諭としての使命、役割や職務内容を述べることができる。
3.教育に関する専門性および栄養に 関する専門性を横断的に身に付け、児童、生徒への指導、計画が作成できるようになる。

授業の方法

主に講義形式で行う。
理解度確認テストを4回行う。
食に関する指導の流れと内容についての作成及び発表を行ってもらう。
最後にレポート提出あり。

ICT活用

Google Formのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

理解度確認テストを行い、解答の解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション、栄養教諭制度の概要（第1章） ・栄養教諭のあり方 ・栄養教諭養成課程で学ぶ意味、栄養教諭制度創設の社会背景を総合的に理解する。・教育職員免許法の栄養教諭の職務内容、使命、役割について理解する。・中央教育審議会の「食に関する指導体制の整備について（答申）」に基づく栄養教諭制度の目的、理念、役割を学ぶ。	教科書p5～9を事前に読んでおくこと（90分）	授業の復習をすること（90分）
担当教員			
第2回	栄養教諭の仕事の流れ（第2章） ・学校給食の教育的意義と役割 ・学校組織と栄養教諭の位置づけ ・学校給食法の目的及び目標など学校給食法で定める各条項を理解する。更に、指導要領の特別活動として学級活動が位置づけられている給食内容の意味を学ぶ ・単独調理場に勤務する栄養教諭および共同調理場に勤務する栄養教諭の学校給食の組織での位置づけを学ぶ	教科書p75～78を事前に読んでおくこと（90分）	授業の復習をすること（90分）
担当教員			
第3回	学校給食の歴史と食文化の変遷 ・学校給食の歴史を学び、学校給食の食事内容の推移や食事環境、食器具の食文化、バイキング給食を知る。 ・地域や歴史に根ざした食文化を学び、児童生徒の住む地域とその特性を理解し、地場産物の利用から地産地消、又米飯導入から始まった郷土食等を学ぶ。1～3回までの理解度確認テストを行う。	配布資料を事前に読んでおくこと（90分）	授業の復習をすること（90分）
担当教員			

第4回	「食に関する指導」の全体計画 ・食に関する指導は、校長のリーダーシップのもと全体計画の策定を行い、関連する教職員が連携し十分な協力体制が必要であり、その連絡、調整役としての役割も学ぶ。	教科書p24～34を事前に読んでおくこと(90分)	授業の復習をすること(90分)
担当教員			
第5回	食に関する指導の全体計画と「食に関する指導」の展開 ゲストティーチャー:栄養教諭 東 定利 先生 ・ゲストティーチャーによる実際の現場の講義 ・全体計画を元に食に関する指導の内容と児童・生徒の実態をもとにして作成したカリキュラムと指導計画を理解する。 ・年間指導計画に従い、栄養教諭としての専門性を発揮し、チームを組んで指導に当たることが効果を高めるということを学ぶ。 ・全体計画を基に「食に関する指導」の内容を考える。	配布資料を事前に読んでおくこと(90分)	「食に関する指導」の内容ををまとめておくこと。 (90分)
担当教員			
第6回	学校と児童生徒の理解 ・成長期にある児童・生徒に対する現状と課題を把握し、食教育の意味とその必要性、望ましい食習慣を構築させ、心身ともに健やかな日常を過ごすために必要な事項を学ぶ。	教科書p23～24を事前に読んでおくこと(90分)	全体計画の発表と展開の復習。 (90分)
担当教員			

第7回	「給食の時間」における食に関する指導 ゲストティーチャー：栄養教諭 東 定利 先生 ・ゲストティーチャーによる実際の現場の講義 ・給食時間における指導の特徴、食に関する指導の進め方を理解し、指導の実際、評価等、実践的指導のあり方を学ぶ。	教科書p35を事前に読んでおくこと（90分）	授業の復習をすること（90分）
担当教員			
第8回	発達に応じた食に関する指導と食生活学習教材 ・学習を進める能力は、小、中学校の9年間で大きく成長するため、年齢別学習能力とその特徴を知る ・学習心理学を基礎とした学習の発達理論と食に関する指導の具体的特徴を理解する 4～8回に関する理解度確認テストを行う。	配布資料を事前に読んでおくこと（90分）	授業の復習をすること（90分）
担当教員			
第9回	小学校「家庭科」中学校「技術、家庭科」における食に関する指導 ・家庭科、技術家庭科で行われている食に関する教科内容を把握し、担任教諭及び家庭科の教諭と連携して児童・生徒に食に関する指導を行うために必要な事項を学ぶ。 「体育科、保健体育科」における食に関する指導 ・体育科、保健体育科で行われている食に関する教科内容を把握し、担任教諭及び保健体育科の教諭と連携して児童・生徒に食に関する指導を行うために必要な事項を学ぶ。	配布資料を事前に読んでおくこと（90分）	授業の復習をすること（90分）
担当教員			

第10回	「道徳、特別活動」における食に関する指導 ・道徳および特別活動で行われている食に関する教科内容を把握し、担任教諭及び担当教諭と連携して児童・生徒に食に関する指導を行うために必要な事項を学ぶ。 「生活科」における食に関する指導 ・生活科で行われている食に関する教科内容を把握し、担任教諭と連携して児童・生徒に食に関する指導を行うために必要な事項を学ぶ。	配布資料を事前に読んでおくこと(90分)	授業の復習をすること(90分)
担当教員			
第11回	「総合的な学習の時間」における食に関する指導 ・総合的な学習の時間で行われている食に関する内容を把握し、担任教諭や、地域の人材等と連携して児童・生徒に食に関する指導を行うために必要な事項を学ぶ。9～11回に関する理解度確認テストを行う。	配布資料を事前に読んでおくこと(90分)	授業の復習をすること(90分)
担当教員			
第12回	「食に関する指導」について発表を行う。発表について講評。	発表に向けての準備(90分)	授業の復習をすること(90分)
担当教員			

第13回	「食に関する指導」について発表を行う。発表について講評。	発表に向けての準備（90分）	授業の復習をすること（90分）
担当教員			
第14回	個別栄養相談指導等 ゲストティーチャー：山際睦子先生 ・個別栄養相談指導の意義や特徴を理解し、指導の方法や技法を学ぶ。 ゲストティーチャーからの現場での実際を話をしてもらう。	教科書p36～40を事前に読んでおくこと（90分）	授業の復習をすること（90分）
担当教員			
第15回	家庭、地域との連携（第15章） ・望ましい食習慣の形成には、食事の役割が重要であることを認識する。・食に関する指導は、学校や、家庭、地域社会との連携を図る必要性があることを理解する。ゲストティーチャーからの現場での内容を踏まえた話をしてもらう。・地産地消を進めるための連携について学ぶ。	第15章を読んでおくこと。地域との連携についてまとめておくこと。（90分）	提出レポート作成（90分）
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	理解度確認テスト(3回)30%、発表30%、 指導案25%、レポート課題15%
その他	0	なし

教科書

教職実践演習・栄養教育実習ノート(学建書院)
食に関する指導の手引(文部科学省)

参考文献

小学校学習指導要領（文部科学省）
小児栄養実践書（同文書院）「いただきますからはじめよう～みんなの食育講座～」（寿郎社）

履修条件・留意事項等

栄養教諭免許取得の必修科目である。教育専門職（栄養教諭）を目指すものとしての自覚をもって、自ら課題を持ち、意欲的に学ぶこと

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　栄養教育論						
科目名	学校栄養教育論各論					ナンバリング	3530
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	小塚　美由記、須合　幸司						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーのディプロマポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」の知識・技能や「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。」などの関心・意欲・態度に関する、主に児童生徒にかかわる栄養教育の応用科目である。栄養教諭が実際の場面で指導する際の方法論や具体的な内容を学ぶ科目である。「栄養教育論総論」で学んだ計画の立て方などが基礎となる。栄養教諭免許取得の必修科目である。4年前期の「栄養教育実習」のための「事前事後指導」に備え、実践を含めた内容となる。

授業の概要

教科・特別活動（給食の時間や学級活動、学校行事、児童会・生徒会活動など）の他児童生徒への個別的な相談指導方法等、校内における様々な場面での食に関する指導、あるいは校外（家庭や地域など）との連携・調整の重要性と具体化について論じる。また、指導案の実践的な作成と発表、模擬授業などの演習をとおして、食に関する指導法の体得を図る。

到達目標

①食に関する指導の目標及び必要性を理解し、食に関する全体計画を作成することができる。
②教科等との関連、および個別的な相談指導等、学校内における様々な場面での指導が実施できる。
③家庭、地域との連携、調整の重要性を広く、横断的に捕らえて説明できる。

授業の方法

パワーポイントを使用し講義を行う。指導案を作成し、実際にグループによる模擬授業を行ない互いに模擬授業に対しての評価を行う。

ICT活用

Google Formのアンケート作成機能を用いて双方向授業を
取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

小学校において栄養教諭として勤務している経験を活かして
栄養教諭の職務内容や食に関する指導の方法について授業を行う。（須合幸司）

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてレポートにコメントを返す。
発表ごとに個人、グループに講評を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	学校における食に関する指導の現状と課題 ・「食の指導に関する状況調査」、「児童生徒の食生活等実態調査」等の各種調査資料を基に、食が係わる各種の問題点についてその指導の現状を分析し、課題の掘りおこしと解決の方向性を学ぶ。	学校における食に関する指導の現状を調べておく(90分)	授業の復習をする(90分)
担当教員	小塚　美由記		
第2回	食に関する指導の方法「食に関する指導の全体計画」全体計画作成 ・食に関する指導の全体計画の策定を行い、学級担任や教科担当などと連携を図り、献立を生きた教材として活用しながら、栄養教諭としての専門性を発揮しチームを組んで指導に当たることが効果を高めることを学び、実際に全体計画を作成する。	前期の復習をしておく(90分)	全体計画の作成をしておく(90分)
担当教員	小塚　美由記		
第3回	発達に応じた食に関する指導と食生活教材 ・児童生徒の理解度に応じた指導にあり方について学ぶ。	前期の復習しておく(90分)	発達段階をまとめておく(90分)
担当教員	小塚　美由記		

第4回	食に関する指導の方法（生産者と関わり・チームティーチング） ・実際の生産者の方々を招き、栄養教諭と生産者とのT.T授業を体験する。	食に関する指導の手引きを読んでおく(90分)	資料の確認をしておく(90分)
担当教員	小塚　美由記		
第5回	食に関する指導の授業づくり（実際の指導案の立て方と実際の指導にあたっての参考例） ・食に関する指導方法を理解し、興味関心をひく導入のあり方、発問の仕方等食に関する指導案のたて方を具体的に学ぶ。 ・実践例を使用し、指導案にそっての授業の流れ及び板書について学ぶ。	食に関する指導の手引を読んでおく(90分)	資料の復習をしておく(90分)
担当教員	須合　幸司		
第6回	食に関する指導案作成（給食時間） ・学校給食は、食教育の生きた教材である。学校給食の献立の特徴、食材の産地、調理方法、栄養的価値、素材購入から調理の安全性、衛生管理の実践的な指導力を養う ・指導案作成	資料を事前に読んでおく(90分)	指導案を作成する(90分)
担当教員	須合　幸司		

第7回	食に関する指導案作成（給食時間） ・行事食及び地域の食文化や食材を学校給食にとりいれ、行事と食文化の関わり、地域の食文化の特色、歴史的背景、食文化の必要性を児童生徒に理解させるための実践的な指導方法を学ぶ ・指導案作成	資料を事前に読んでおく(90分)	指導案、資料を作成する(90分)
担当教員	小塚　美由記		
第8回	実践演習① 第6回から第7回の指導案の発表 相互批評 理解など	演習資料をまとめておく(90分)	演習の評価を作成する(90分)
担当教員	須合　幸司		
第9回	食に関する指導案作成（特別活動、道徳） ・「食べ残しが環境に与える影響」「給食での役割分担（もてなしの心）」「環境保護と農業」「食品添加物の功罪」「食料自給率と国際関係」など食に関する諸問題を教諭と連携しテーマの設定や指導の方向性を学び実践力を養う ・指導案作成	食に関する指導の手引、資料を事前に読んでおく(90分)	指導案を作成する(90分)
担当教員	須合　幸司		

第10回	食に関する指導案作成（特別活動、道徳） ・前時の継続で指導案作成の実践 ・指導案に即した指導資料の具体化および資料の作成を行う	食に関する指導の手引、資料を事前に読んでおく(90分)	指導案、資料の作成をする(90分)
担当教員	小塚　美由記		
第11回	実践演習② 第9回から第10回の指導案の発表、相互理解など	演習資料をまとめておく(90分)	演習の評価を作成する(90分)
担当教員	須合　幸司		
第12回	実践演習③ 模擬授業、相互批評など ・導入、展開、終末評価について学ぶ	演習資料をまとめておく(90分)	演習の評価を作成する(90分)
担当教員	須合　幸司		

第13回	実践演習④ 模擬授業、相互批評など ・発問の仕方児童生徒の活動の場面設定について学ぶ	演習資料をまとめておく(90分)	演習の評価を作成する (90分)
担当教員	須合　幸司		
第14回	実践演習⑤ 模擬授業、相互批評など ゲストティーチャー:山際睦子先生 ・効果的な指導の進め方について学ぶ	演習資料をまとめておく(90分)	演習の評価を作成する(90分)
担当教員	小塚　美由記		
第15回	実践演習⑥ 模擬授業、相互批評など ゲストティーチャー:山際睦子先生 ・全体評価とまとめ(小塚) ・レポート課題	演習資料をまとめておく(90分)	演習の評価を作成する(90分)
担当教員	小塚　美由記		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	発表・態度(30%)、指導案及び演習(50%)、レポート(20%)
その他	0	なし

教科書

前期の学校栄養教育論総論で使用した教科書

参考文献

適宜紹介する。

履修条件・留意事項等

栄養教諭免許取得の必修科目である。教育専門職（栄養教諭）を目指すものとしての自覚をもって、自ら課題を持ち、意欲的に学ぶこと。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　栄養教育論						
科目名	食・生活教育演習(1組)					ナンバリング	3534
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	1
担当教員	白幡　亜希、米山　知奈						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「社会人、職業人としての倫理観・使命感から、人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、生涯にわたり求められる最新の知識・技術を積極的に高め、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度)」、「他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。(知識・技能)」と関係する科目である。
初年次教育の一環として、これから専門領域を学習するための心構えを養うための科目である。
「栄養教育論」分野の基礎となり、導入教育である。

授業の概要

多様化した現代の食にはいくつかの問題が考えられる。その背景と現状を捉え、望ましい食生活のあり方へと改善していくために、管理栄養士としてどのような取り組みをしていけばよいのかを学ぶ。まずは自らを振り返り、健全な食生活を実践するための考え方を理解する。

到達目標

望ましい食生活のあり方を挙げることができる。
自分の食生活を分析・評価することができる。
自分の食生活と栄養学と関連付けることができる。

授業の方法

パワーポイントと配布資料を用いたり、視聴覚メディアを活用する。
グループワークにより教材を活用、発表を行う。
調査学習により学生によるプレゼンテーションを行う。
コメントシートを使用し、授業についての振り返りを行う。

ICT活用

GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

介護老人保健施設において管理栄養士として勤務した経験を活かして授業を行います。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてレポートにコメントを返します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス ・授業の目標 ・評価方法 食を生活の視点で考える1 ・私たちの食生活と健康の現状を知る。 ・現時点での自分の食生活を評価する。	教科書1章(p1～p6)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第2回	食を生活の視点で考える2 ・食品の安全流通と表示について学ぶ。 ・グループワークを行い、発表する。	教科書14章(p128～p132)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第3回	食を生活の視点で考える3 ・食品の機能性について学ぶ。 ・グループワークを行い、発表する。	教科書7章(p53～p68)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	白幡　亜希		

第4回	管理栄養士の媒体活用1 ・写真から食・栄養についてグループワークを行い、発表する。	教科書15章(p133～p142)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第5回	自分の食生活の評価1 ・BMI、標準体重、1日に必要とされるエネルギー量、1日に必要な栄養素量について学ぶ。 ・食事記録について学ぶ。 ・食事記録を行い、自分の食生活を把握する。 ・食事バランスガイドを学び、自分の食生活を評価する。	教科書11章(p93～p98)、13章(p105～p116)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第6回	自分の食生活の評価2 ・食品の目安を学ぶ。 ・献立作成について学ぶ。 ・献立作成を行う。	自分が食べるご飯1膳の量や食材の重さをはかってみる。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	白幡　亜希		

第7回	管理栄養士と地域の関わり1 ・恵庭市と自分の出身地域調査・把握する。 ・恵庭市と自分の出身地のどちらかに関係する野菜をたくさん用いた、簡単なレシピを考案する。	パワーポイントの作り方を学んでおく。(30分)	調査内容をまとめる。(15分)
担当教員	米山　知奈		
第8回	管理栄養士と地域の関わり2 ・前回の内容をパワーポイントにまとめ、発表の準備を行う。	考案レシピを試作する。(30分)	発表の練習を行う。(30分)
担当教員	米山　知奈		
第9回	管理栄養士と地域の関わり3 プレゼンテーション1 ・パワーポイントにまとめた内容を個人発表する。 ・発表内容の評価を行い、最良レシピを選出する。	発表の練習を行う。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	米山　知奈		

第10回	管理栄養士と地域の関わり4 プレゼンテーション2 ・パワーポイントにまとめた内容を個人発表する。 ・発表内容の評価を行い、最良レシピを選出する。	発表の練習を行う。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	米山　知奈		
第11回	自分の健康を自分で守る1 ・調理実習へ向けて、グループでレシピを選出する。	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	米山　知奈		
第12回	管理栄養士の媒体活用2 ・フードモデルを活用した食育SATシステムを学ぶ。 ・料理カードを用い1日分の献立作成をし、食事バランスガイドで評価する。	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	白幡　亜希		

第13回	自分の健康を自分で守る2 ・おいしさと健康のための調理を学ぶ。 ・調理実習へ向けて ・3・1・2弁当箱法を学ぶ。 ・現時点での自分の食生活を評価する。	教科書6章(p41～p51)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	米山　知奈		
第14回	自分の健康を自分で守る3 ・基本的な調理を行う。(調理実習)1	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	米山　知奈		
第15回	自分の健康を自分で守る4 ・基本的な調理を行う。(調理実習)2	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	米山　知奈		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業内レポート30%、授業での制作発表40%、授業への参加態度30%
その他	0	なし

教科書

大学で学ぶ食生活と健康のきほん／吉澤みな子・武智多与理・百木和 著／化学同人

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

管理栄養士必修科目です

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　栄養教育論						
科目名	食・生活教育演習(2組)					ナンバリング	3534
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	1
担当教員	白幡　亜希、米山　知奈						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「社会人、職業人としての倫理観・使命感から、人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、生涯にわたり求められる最新の知識・技術を積極的に高め、必要な情報を発信することができる。(関心・意欲・態度)」、「他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。(知識・技能)」と関係する科目である。
初年次教育の一環として、これから専門領域を学習するための心構えを養うための科目である。
「栄養教育論」分野の基礎となり、導入教育である。

授業の概要

多様化した現代の食にはいくつかの問題が考えられる。その背景と現状を捉え、望ましい食生活のあり方へと改善していくために、管理栄養士としてどのような取り組みをしていけばよいのかを学ぶ。まずは自らを振り返り、健全な食生活を実践するための考え方を理解する。

到達目標

望ましい食生活のあり方を挙げることができる。
自分の食生活を分析・評価することができる。
自分の食生活と栄養学と関連付けることができる。

授業の方法

パワーポイントと配布資料を用いたり、視聴覚メディアを活用する。
グループワークにより教材を活用、発表を行う。
調査学習により学生によるプレゼンテーションを行う。
コメントシートを使用し、授業についての振り返りを行う。

ICT活用

GoogleFormsのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

介護老人保健施設において管理栄養士として勤務した経験を活かして授業を行います。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとしてレポートにコメントを返します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス ・授業の目標 ・評価方法 食を生活の視点で考える1 ・私たちの食生活と健康の現状を知る。 ・現時点での自分の食生活を評価する。	教科書1章(p1～p6)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第2回	食を生活の視点で考える2 ・食品の安全流通と表示について学ぶ。 ・グループワークを行い、発表する。	教科書14章(p128～p132)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第3回	食を生活の視点で考える3 ・食品の機能性について学ぶ。 ・グループワークを行い、発表する。	教科書7章(p53～p68)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	白幡　亜希		

第4回	管理栄養士の媒体活用1 ・写真から食・栄養についてグループワークを行い、発表する。	教科書15章(p133～p142)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第5回	自分の食生活の評価1 ・BMI、標準体重、1日に必要とされるエネルギー量、1日に必要な栄養素量について学ぶ。 ・食事記録について学ぶ。 ・食事記録を行い、自分の食生活を把握する。 ・食事バランスガイドを学び、自分の食生活を評価する。	教科書11章(p93～p98)、13章(p105～p116)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	白幡　亜希		
第6回	自分の食生活の評価2 ・食品の目安を学ぶ。 ・献立作成について学ぶ。 ・献立作成を行う。	自分が食べるご飯1膳の量や食材の重さをはかってみる。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	白幡　亜希		

第7回	管理栄養士と地域の関わり1 ・恵庭市と自分の出身地域調査・把握する。 ・恵庭市と自分の出身地のどちらかに関係する野菜をたくさん用いた、簡単なレシピを考案する。	パワーポイントの作り方を学んでおく。(30分)	調査内容をまとめる。(15分)
担当教員	米山　知奈		
第8回	管理栄養士と地域の関わり2 ・前回の内容をパワーポイントにまとめ、発表の準備を行う。	考案レシピを試作する。(30分)	発表の練習を行う。(30分)
担当教員	米山　知奈		
第9回	管理栄養士と地域の関わり3 プレゼンテーション1 ・パワーポイントにまとめた内容を個人発表する。 ・発表内容の評価を行い、最良レシピを選出する。	発表の練習を行う。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	米山　知奈		

第10回	管理栄養士と地域の関わり4 プレゼンテーション2 ・パワーポイントにまとめた内容を個人発表する。 ・発表内容の評価を行い、最良レシピを選出する。	発表の練習を行う。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	米山　知奈		
第11回	自分の健康を自分で守る1 ・調理実習へ向けて、グループでレシピを選出する。	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	米山　知奈		
第12回	管理栄養士の媒体活用2 ・フードモデルを活用した食育SATシステムを学ぶ。 ・料理カードを用い1日分の献立作成をし、食事バランスガイドで評価する。	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	白幡　亜希		

第13回	自分の健康を自分で守る2 ・おいしさと健康のための調理を学ぶ。 ・調理実習へ向けて ・3・1・2弁当箱法を学ぶ。 ・現時点での自分の食生活を評価する。	教科書6章(p41～p51)を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	米山　知奈		
第14回	自分の健康を自分で守る3 ・基本的な調理を行う。(調理実習)1	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	米山　知奈		
第15回	自分の健康を自分で守る4 ・基本的な調理を行う。(調理実習)2	配布資料を読んでおくこと。(30分)	学習内容の確認を行う。(15分)
担当教員	米山　知奈		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業内レポート30%、授業での制作発表40%、授業への参加態度30%
その他	0	なし

教科書

大学で学ぶ食生活と健康のきほん／吉澤みな子・武智多与理・百木和 著／化学同人

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

管理栄養士必修科目です

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　栄養教育論						
科目名	栄養教諭入門					ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	小塚　美由記、白幡　亜希						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。」など、主に初年次教育の一環として児童生徒にかかわる栄養教諭の導入科目である。

授業の概要

児童生徒に対し、「食に関する指導」を行い、望ましい食習慣を身につけさせる食育に携わる役目を担う栄養教諭とはどのような専門職なのかを学習する。さらに、栄養教諭として必要な、食の生産者を理解することなどを体験しながら、栄養教諭がどのような役割を担うべきかを理解する。

到達目標

1. 栄養教諭の役割と職務内容を説明できる。
2. 児童生徒の食にかかわる課題を説明できる。
3. 生産者と栄養教諭のかかわりを説明できる。
4.「学校給食の意義」と「食に関する指導」の在り方を説明できる。

授業の方法

講義と生産者のところへ行き体験学習をすることで、実践的に学ぶ演習科目である。
体験学習をするため、集中講義で行う。

ICT活用

Google Formのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

実習時のワークシートにコメントをつけて返却

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス ・栄養教諭の概要 ・栄養教諭制度について	栄養教諭について事前に調べてくること。(25分)	配布されたワークシートで復習する(20分)
担当教員	小塚　美由記		
第2回	栄養教諭の職務内容について	栄養教諭の職務内容について調べてくること(20分)	配布されたワークシートで復習する(25分) レポート作成①
担当教員	小塚　美由記		
第3回	栄養教諭と生産者とのかかわりについて1 ①米農家からの講話	米の生産について調べてくる(25分)	配布されたワークシートで復習する(20分)
担当教員	小塚　美由記		

第4回	栄養教諭と生産者とのかかわりについて2 ②稲刈りなどの体験を行う。	米の生産について調べてくる(25分)	配布されたワークシートで復習する(20分)
担当教員	小塚　美由記		
第5回	栄養教諭と生産者とのかかわりについて3 ③稲刈りなどの体験を行う。	酪農について調べてくる(20分)	配布されたワークシートで復習する(25分) レポート作成②
担当教員	小塚　美由記		
第6回	栄養教諭と生産者とのかかわりについて4 ①漁業体験	漁業について調べてくる(25分)	配布されたワークシートで復習する(20分)
担当教員	小塚　美由記		

第7回	栄養教諭と生産者とのかかわりについて5 ②漁業体験	漁業について調べてくる。(25分)	配布されたワークシートで復習する(20分)
担当教員	小塚　美由記		
第8回	栄養教諭と生産者とのかかわりについて6 ③漁業体験	漁業について調べてくる。(20分)	配布されたワークシートで復習する(25分) レポート作成③
担当教員	小塚　美由記		
第9回	栄養教諭と生産者とのかかわりについて7 ①農作物収穫体験	農業生産について調べてくる。(25分)	配布されたワークシートで復習する(20分)
担当教員	白幡　亜希		

第10回	栄養教諭と生産者とのかかわりについて8 ②農作物収穫体験	農業生産について調べてくる。(25分)	配布されたワークシートで復習する(20分)
担当教員	白幡　亜希		
第11回	栄養教諭と生産者とのかかわりについて9 ③農作物収穫体験	農業生産について調べてくる。(20分)	配布されたワークシートで復習する(25分) レポート作成④
担当教員	白幡　亜希		
第12回	栄養教諭と生産者とのかかわりについて10 食品生産工場見学学習(Meiji・キッコーマン)	食品工場などの流通・販売に関して調べてくる。(20分)	配布されたワークシートで復習する(25分) レポート作成⑤
担当教員	白幡　亜希		

第13回	学校給食の意義について 学校給食センター見学学習	学校給食について調べてくる。(20分)	配布されたワークシートで復習する(25分) レポート作成⑥
担当教員	白幡　亜希		
第14回	栄養教諭が行っている食に関する指導について:事例研究1	栄養教諭が行っている食に関する指導について調べてくる。(25分)	配布されたワークシートで復習する(20分)
担当教員	白幡　亜希		
第15回	食に関する指導の実際:ゲストティーチャーによる講話	これまで学んだことをまとめておく。(20分)	配布されたワークシートで復習する(25分) レポート作成⑤
担当教員	白幡　亜希		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	レポート提出:70%(7回) 参加態度および出席態度:30%
その他	0	なし

教科書

適宜資料配布

参考文献

食に関する指導の手引き

履修条件・留意事項等

栄養教諭を履修希望を考えている学生は、履修が望ましい。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　臨床栄養学						
科目名	臨床栄養学概論					ナンバリング	3550
配当年次	2年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	田中　智美						

授業の位置づけ

「臨床栄養学概論」は管理栄養士の需要な業務である「疾病者に対する療養のための栄養の指導」に関する知識、技術を習得する専門科目である。管理栄養士は、医療機関において、傷病者に対する栄養アセスメントに基づく栄養管理、栄養食事指導に関わっており、ディプロマ―ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、食と健康、栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる（思考・判断・表現）」と「社会人、職業人としての倫理観・使命感から人々の健康保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、生涯にわたり求められる最新の知識・技術を積極的に高め、必要な情報を発信することができる。（関心・意欲・態度」に特に関係する。また「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身に着けている。（知識・技術）」にも関係する。本科目は、1年次に履修した「解剖学」「生理学」「基礎栄養学」「生化学」で学んだ知識を基に、3年次科目の「食事療法論」「栄養アセスメント論」「臨床栄養学実習」「栄養療法実習」及び「臨地実習」につながる科目である。

授業の概要

「臨床栄養学概論」は疾病者に対する治療の一環として、栄養療法を実践するうえで必要とされる病態の正確な理解と栄養状態の的確な評価を基にした栄養管理及び栄養食事指導を行うために必要な知識・技術を習得する。「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」において学んだ疾患の成因、病態、診断および治療を基本に、疾病の治療、増悪防止や食事支援に向け、疾患、病態、栄養状態に応じた適切な栄養アセスメントと、アセスメントに基づく栄養診断、栄養ケアプラン及び栄養食事指導などの内容を理解する。

到達目標

①臨床栄養の意義と目的を説明できるとともに、医療・福祉・介護における栄養管理について理解する。
②栄養スクリーニングおよび栄養アセスメントの意義と目的を説明できる。
③それぞれの栄養アセスメント項目について、その目的と方法を理解し説明できる。
④栄養管理計画、栄養食事指導及び多領域からの情報収集について理解し説明できる。
⑤必要栄養量設定の考え方と栄養補給経路（経口・経腸・経静脈）の相違を理解し説明できる。
⑥各疾患の病態の特徴、消化、吸収、代謝の状態を踏まえた栄養管理の必要性を説明でき、栄養評価、アセスメントに基づくプランの作成を行い実践し、栄養管理。栄養教育の評価ができる。

授業の方法

授業の構成は、準備学習⇒授業（講義）⇒事後学習を柱とする。
①講義に使用するスライドのハンドアウトを事前に配布する。
②配布プリントを中心に教科書等を用いて、事前学習に取り組む。
③毎回授業開始時に、前回の内容に関する知識定着を確認するための小テストを実施する。
④配布プリント、教科書及び講義の内容を取りまとめて、各自まとめを行う。
⑤事後学習の成果は小テスト等で行う。

ICT活用

Googlフォームの活用

実務経験のある教員の教育内容

現在も臨床現場で管理栄養士として患者と関わっている経験を活かし、実体験を交えながら傷病者に対する栄養管理、食事指導、チーム医療などについて授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

毎回実施する小テストの回答・解説を行い、知識の定着を図る。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	◆臨床栄養学概論のためのガイダンス ◆臨床栄養の概念、定義 ◆臨床における管理栄養士の役割 ◆診療報酬・介護報酬制度やDPCの仕組み ①医療における栄養学の位置づけや役割について理解する ②臨床における管理栄養士の役割につて理解する ③医療制度（診療報酬やDPC）や福祉制度について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習（予習）を行い授業に備える。（120分）	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える（60分）
担当教員	田中　智美		
第2回	◆栄養ケアプロセス1 ①POSの考え方と栄養ケアプロセスについて理解する ②栄養ケアプセスの意義について理解する ③SOAPの考え方と栄養診断について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習（予習）を行い授業に備える。（120分）	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える（60分）
担当教員			
第3回	◆栄養ケアプロセス2 ①POSの考え方をもとに栄養ケアプロセスを実践する ②症例から栄養ケアプロセスを展開してみる	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習（予習）を行い授業に備える。（120分）	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える（60分）
担当教員			

第4回	◆栄養アセスメント① ①栄養スクリーニング方法の種類や特徴を理解する ②栄養管理計画の目的を理解できる ③必要栄養量の算出方法を理解し計算できる ④継続的栄養評価の目的を理解できる ⑤栄養モニタリングの目的を理解できる	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習（予習）を行い授業に備える。（120分）	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える（60分）
担当教員			
第5回	◆栄養アセスメント② ①身体計測の目的や方法を理解できる ②生化学評価の視点を定め評価できる ③フィジカルアセスメントの目的を理解し実践できる	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習（予習）を行い授業に備える。（120分）	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える（60分）
担当教員			
第6回	◆栄養補給方法① ①経腸栄養法（経口栄養、経鼻栄養、胃瘻、腸瘻）の内容について理解できる ②栄養補助食品の特徴について理解できる	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習（予習）を行い授業に備える。（120分）	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える（60分）
担当教員			

第7回	◆栄養補給方法② ①経静脈栄養(PPN、TPN)の内容について理解できる ②各種製剤の特徴と病態による使い分けが理解できる	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第8回	◆がんの栄養管理① ①がんの病態生理を理解できる ②がんの栄養管理のポイントについて理解できる	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第9回	◆がんの栄養管理② ①集学的治療の内容について理解できる ②緩和ケアの内容について理解できる	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)
担当教員			

第10回	◆消化器疾患① ①食道、胃疾患(癌、逆流性食道炎、胃十二指腸潰瘍)の内容について理解できる ②外科的治療における栄養管理・栄養教育のポイントについて理解できる	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第11回	◆消化器疾患② ①腸疾患(がん、炎症性腸疾患、過敏性腸疾患、下痢、便秘、短腸症候群)の内容について理解できる ②外科的治療における栄養管理・栄養教育のポイントについて理解できる ③内科的治療における栄養管理・栄養教育のポイントについて理解できる	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第12回	◆消化器疾患③ ①肝臓疾患(がん、肝硬変、肝炎、脂肪 肝、NAFLD、NASH)の内容について理解できる ②外科的治療における栄養管理・栄養教育のポイントについて理解できる ③内科的治療における栄養管理・栄養教育のポイントについて理解できる	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)
担当教員			

第13回	◆消化器疾患④ ①胆のう、胆管、膵臓疾患(がん、胆石症、胆のう炎、胆管炎、膵炎) ②外科的治療における栄養管理・栄養教育のポイントについて理解できる ③内科的治療における栄養管理・栄養教育のポイントについて理解できる	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第14回	◆栄養障害 ①低栄養の病態生理(栄養失調、ビタミン欠乏、ミネラル欠乏、神経性食欲不振症)の内容について理解できる ②栄養代謝亢進の病態生理の内容について理解できる	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用し、事前学習(予習)を行い授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第15回	総まとめ 到達度試験を実施する	小テストの復習を行い、到達度試験に備える(60分)	到達度試験の内容を振り返り、事後学習ノートにまとめる(120分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	40	◆小テストの結果（事後学習ノートを含む） ◆授業に取り組む姿勢
その他	60	定期試験相当の到達度試験をを行う

教科書

エッセンシャル臨床栄養学 佐藤和人他 医歯薬出版

参考文献

◆日本臨床栄養代謝学会 JSPENテキストブック
◆病態栄養ガイドブック

履修条件・留意事項等

今まで履修してきたあらゆる科目の知識を総動員して臨床栄養学を学んでみてください。きっと臨床栄養の面白さが見えてくると思います。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　臨床栄養学						
科目名	臨床栄養学各論					ナンバリング	3552
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	田中　智美						

授業の位置づけ

臨床栄養学各論では、傷病者に対する疾病治療の一環として、栄養治療法を実施するうえで必要とされる病態の正確な理解と栄養状態の的確な評価に基づく栄養管理、及び栄養指導を行うための必要な知識・技術の習得を行う。ディプロマ・ポリシーの「データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質（QOL）向上に貢献するために必要な能力を身に着けている（知識・技術）」と「学んだ知識とその理解を基盤として、食と健康、栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証をすることができる。（表現・判断・思考）」ことと特に関係がある科目である。前期に学んだ「臨床栄養学概論」に引き続く科目であり、3年前期の「臨床栄養学実習」「栄養アセスメント論」「食事療法論」、後期に学ぶ「栄養療法実習」「栄養ケアプラン論」「栄養アセスメント演習」及び「臨地実習Ⅱ」につながる科目である。

授業の概要

「疾患・病態別の栄養・ケアマネジメント」として、内分泌疾患、循環器疾患、腎・尿路疾患、血液疾患、呼吸器疾患、脳血管疾患、サルコペニア・フレイル、在宅での栄養管理、ハイケアユニットでの栄養管理等を取り上げ、病態の特徴、病態の栄養代謝、栄養アセスメント、栄養ケアプラン及び栄養教育について学ぶ。また、チーム医療における栄養ケア、栄養管理の記録及び食事と医薬品の相互作用についても学ぶ。

到達目標

①各疾患の病態の特徴(摂食、消化、吸収、代謝、排泄)を踏まえた栄養管理の必要性が説明できる
②栄養アセスメント及びアセスメントに基づく栄養ケアプランの作成ができる
③栄養アセスメント及びアセスメントに基づき栄養教育を実施できる
④各種病態に応じた栄養管理、栄養教育を実施し、アウトカムを見据えて栄養評価を行うことができる

授業の方法

授業の構成は、準備学習⇒授業(講義形式)⇒事後学習を柱に実施する。
①講義の単元を教科書や参考図書を活用し事前学習に取り組む
②講義の内容と配布資料を振り返り、事後学習ノートにまとめる
③次回の授業で前回の授業の内容に関する小テストを行い、学習の成果を確認する
④事後学習の成果は最終の到達度試験で評価する

ICT活用

Googleフォームを活用する

実務経験のある教員の教育内容

病態栄養専門管理栄養士、がん病態栄養専門管理栄養士、NST専門療法士、栄養経営士等の資格を有し、現在も臨床現場で患者に対する栄養管理を行っている経験を活かし、実践的な学びを提供する。

課題に対するフィードバックの方法

毎回の授業時に行う小テストについて、出題部の確認ポイントを提示する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	◆臨床栄養学各論のためのガイダンス ◆循環器疾患① 「高血圧症」「虚血性心疾患」「動脈硬化症」「心不全」 ①循環器疾患の病態生理と特徴について理解を深める ②循環器疾患の栄養管理のポイントを理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習（予習）を行い、授業に備える。（120分）	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える（60分）
担当教員	田中　智美		
第2回	◆循環器疾患② 「高血圧症」「虚血性心疾患」「動脈硬化症」「心不全」 ①循環器疾患の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ②循環器疾患の栄養管理、栄養指導のポイントを理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習（予習）を行い、授業に備える。（120分）	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える（60分）
担当教員			
第3回	◆代謝・内分泌疾患① 「糖尿病」「脂質異常症」「肥満」「るい痩」「高尿酸血症」「痛風」「甲状腺機能障害」「クッシング症候群」 ①内分泌値疾患の病態生理と特徴について理解する ②糖尿病の病態生理について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習（予習）を行い、授業に備える。（120分）	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える（60分）
担当教員			

第4回	◆代謝・内分泌疾患② 「糖尿病」「脂質異常症」「肥満」「るい痩」「高尿酸血症」「痛風」「甲状腺機能障害」「クッシング症候群」 ①1型糖尿病、2型糖尿病の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ②妊娠糖尿病の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ③その他の糖尿病の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習(予習)を行い、授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第5回	◆代謝・内分泌疾患③ 「糖尿病」「脂質異常症」「肥満」「るい痩」「高尿酸血症」「痛風」「甲状腺機能障害」「クッシング症候群」 ①内分泌疾患の病態生理と特徴について理解を深める ②肥満、高尿酸血症、その他の代謝・内分泌疾患の病態生理について理解する ③肥満、高尿酸血症、その他の代謝・内分泌疾患の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習(予習)を行い、授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える(60分)
担当教員			
第6回	◆腎・泌尿器系疾患① 「慢性腎臓病(CKD)」「糸球体腎炎」「糖尿病性腎症」「人工透析」「腹膜透析」 ①腎疾患の病態生理と特徴について理解する ②CKD(急性腎不全・保存期腎不全・ネフローゼ症候群)の病態生理について理解する ③CKD(急性腎不全・保存期腎不全・ネフローゼ症候群)の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ④CKD(急性腎不全・保存期腎不全・ネフローゼ症候群)の栄養管理、栄養指導について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習(予習)を行い、授業に備える。(120分)	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える(60分)
担当教員			

第7回	◆腎・泌尿器系疾患2 「慢性腎臓病（CKD）」「糸球体腎炎」「糖尿病性腎症」「人工透析」「腹膜透析」 ①CKD（人工透析・腹膜透析）の病態生理について理解する ②CKD（人工透析・腹膜透析）の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ③CKD（人工透析・腹膜透析）の栄養管理、栄養指導について理解する ④泌尿器疾患の病態生理を把握し、栄養管理について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習（予習）を行い、授業に備える。（120分）	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える（60分）
担当教員			
第8回	◆脳血管疾患① 「脳卒中」「脳梗塞」 ①脳血管疾患の病態生理と特徴について理解を深める ②脳血管疾患の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ③脳血管疾患の栄養管理について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習（予習）を行い、授業に備える。（120分）	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える（60分）
担当教員			
第9回	◆脳血管疾患② 「脳卒中」「脳梗塞」 ①摂食嚥下機能の評価、アセスメントのポイントを理解する ②嚥下調整食について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習（予習）を行い、授業に備える。（120分）	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える（60分）
担当教員			

第10回	◆呼吸器疾患 「COPD」「肺炎」 ①呼吸器疾患の病態生理と特徴について理解を深める ②呼吸器疾患の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ③呼吸器疾患の栄養管理について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習（予習）を行い、授業に備える。（120分）	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える（60分）
担当教員			
第11回	◆筋・骨格疾患 「骨粗しょう症」「サルコペニア」「ロコモティブシンドローム」 ①骨・関節疾患の病態生理と特徴について理解を深める ②骨・関節疾患の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ③骨・関節疾患の栄養管理について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習（予習）を行い、授業に備える。（120分）	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える（60分）
担当教員			
第12回	◆血液疾患 「貧血」「出血性疾患」 ①血液疾患の病態生理と特徴について理解を深める ②血液疾患の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ③血液疾患の栄養管理について理解する ◆感染症 「腸管感染症」「院内感染症」 ①感染症の病態生理と特徴について理解を深める ②感染症の栄養評価、アセスメントのポイントを理解する ③院内感染症時のメディカルスタッフの対応について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習（予習）を行い、授業に備える。（120分）	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える（60分）
担当教員			

第13回	◆周産期疾患 ◆小児疾患 ①周産期の栄養管理のポイントについて理解できる ②小児疾患（先天性代謝異常）について理解できる	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習（予習）を行い、授業に備える。（120分）	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える（60分）
担当教員			
第14回	◆急性期疾患 ①ハイケアユニット（ICU・SCU・CCU・HCU）での栄養管理の必要性について理解する ②ハイケアユニット（ICU・SCU・CCU・HCU）における多職種連携について理解する	学習内容を確認し、教科書や参考文献を利用して事前学習（予習）を行い、授業に備える。（120分）	講義内容を教科書や配布プリントで振り返り、事後学習ノートに内容をまとめ、到達度テストに備える（60分）
担当教員			
第15回	定期試験相当の到達度試験を実施する	小テストの復習を行い、到達度テストに備える（60分）	到達度テストの内容を振り返り、事後学習ノートにまとめる（120分）
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	40	◆小テストの結果(事後学習ノートを含む) ◆授業に取り組む姿勢
その他	60	定期試験相当の到達度試験を行う

教科書

臨床栄養学概論と同じ教科書(エッセンシャル臨床栄養学)を使用する。

参考文献

◆日本臨床栄養代謝学会PSPENテキストブック
◆病態栄養ガイドブック
◆糖尿病食品交換表
◆腎臓病食品交換表

履修条件・留意事項等

今まで履修してきた科目の知識を繋げて各種病態を学んでみてください。より深い理解につながります

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　臨床栄養学						
科目名	食事療法論《2019～23カリ》					ナンバリング	3554
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	松本　信子						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの項目の中で特に本科目においは、将来、各職域で「食事療法」を実践するうえで習得すべき必要かつ重要な項目は、下記のとおりである。
・地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。（知識・技能）
・科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。（知識・技能）
学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。（思考・判断・表現）
・対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。（思考・判断・表現）
・協働する医療・保健チームの中で適切な活動を行うことができる。（関心・意欲・態度）
・人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。（関心・意欲・態度）
・地域包括ケアシステムにおいて「食・栄養」の視点から、高齢者が住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」が切れ目なく一体的に提供することができる。（関心・意欲・態度）
食事療法論は、科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導および教育を行うために必要な知識、技術を身につけることと特に関係のある科目であり、更に[ヒトの健康に直接アクセスする人間栄養学に関わる専門科目である。病院等において患者の入院時食事療養関連業務と、医療チームの一員として栄養管理計画の作成等に携わる専門技術職種に位置づけられ、そこで活躍する管理栄養士には、臨床栄養学の高度/専門的な知識/技術が求められ。適切に栄養管理された治療食の調製と食事管理および栄養食事指導への展開を学ぶ科目で[人体の構造と機能および疾病の成り立ち]や[臨床栄養学]等臨床栄養関連科目に立脚し,[栄養療法実習],[臨地実習]などにつながっている。
なお、カリキュラムマップに表示されている科目については、特に関係性が強く連携および紐づけが必要である。

授業の概要

「食事療法」とは、疾病治療の一環として直接または間接的な医学的・栄養学的効果を期待し、経口的・経腸的に栄養素などを患者に提供する栄養補給方法を総称した概念である。「食事療法論」では、病院等医療機関で入院患者に治療食を提供する入院時食事療養、また、在宅療養患者が行う食事療法を支援するために、管理栄養士が備えるべき臨床栄養学関連の知識・技術の修得を目指す。特に「食事療法論」によって、臨床の場で活躍する管理栄養士に求められる患者個々の栄養管理、病態に適応する治療食の調製と提供、在宅療養患者の食事療法支援に関する栄養食事指導並びに関連法令や諸制度などの内容の理解を図る。

到達目標

「食事療法論」の授業において修得すべき目標は、以下のとおりである。
① 病院等医療機関において管理栄養士が担当する業務内容を理解し、説明できる。
② 栄養補給方法の概要を理解し、説明できる。
③ 代表的な治療食の概要、食事基準、食品構成、献立表および献立の展開を理解し、説明できる。

④ 食品交換表を用いた食事記録の栄養計算など、食事療法を支援する技法を理解し、実践できる。

⑤ 入院時食事療養制度および医学管理等診療報酬算定制度の仕組みを理解し、説明できる。

授業の方法

「食事療法論」の授業の進め方は、以下の通りである。
講義形式の授業を実施し、配布資料プリントを用いて説明する。
① 毎回の授業前に、学習の状況を確認するための小テストを実施する。
② 学生は、小テストおよび配布プリントや教科書などにより復習学習に取り組み、整理を行い到達度に備える。

③ 事後学習では、小テストおよび配布プリントや教科書および講義の内容などを取りまとめて「事後学習ノート」を作成する。

④ 事後学習実施状況の確認は、「事後学習ノート」および「到達度試験」で評価を行う。

ICT活用

Googleフォームを使用し出欠確認等を行う予定。

実務経験のある教員の教育内容

病院で勤務した経験を活かして医療施設における食事療法について授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

小テスト問題の回答解説を実施する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	「食事療法のとらえ方」に関して、病院等で入院時食事療養部門が担当する主な業務（個々の患者の栄養管理、治療食の精度管理、食数・食材管理、調理作業管理、衛生・安全管理等）および食事療法の現状について、それぞれ内容を整理して理解を図る。	シラバスと教科書により、授業の進め方、科目の位置づけ、食事療法について準備学習に取り組み、授業および翔テストに備える（120分）。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよび小テストの確認を行い到達度試験に備える.(60分)
担当教員	松本　信子		
第2回	「栄養補給方法の概要と主な治療食および再加工調理」に関して、栄養補給方法の概要、経腸栄養法（経口栄養法と経管栄養法）、治療食の区分、形態別区分、特別治療食および再加工調理（主食・副食の再加工）について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える（120分）。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよび小テストの確認を行い到達度試験に備える.(60分)
担当教員			
第3回	「一般治療食の栄養管理」に関して、「日本人の食事摂取基準」の取り扱い、食事基準の設定（入院時食事療養で栄養管理の対象とする栄養素など）および食品構成の設定（食品類別荷重平均成分表の活用）について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える（120分）。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよび小テストの確認を行い到達度試験に備える.(60分)
担当教員			

第4回	「一般治療食の実際」に関して、常食、全がゆ食、五分がゆ食、三分がゆ食および流動食の概要と食事基準・食品構成の実際、並びに基本献立(一般治療食常食)から各かゆ食および流動食への献立展開の実際について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(120分)。	配布プリント,教科書および講義の内容などを取りまとめ,事後学習ノートを作成して、授業のポイントおよび小テストの確認を行い到達度試験に備える.(60分)
担当教員			
第5回	「潰瘍食」に関し、治療食の概要、食事基準・食品構成の実際、また、「胃切除術後食」に関し、治療食の概要、食事基準・食品構成の実際および検査食(注腸食、ヨード制限食、潜血食)に関し、検査食の実際について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(120分)。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(60分)。
担当教員			
第6回	「脂質コントロール食」に関して、治療食の概要(脂質の量または質をコントロールした治療食)、食事基準・食品構成の実際、献立展開の実際、日本動脈硬化学会による「脂質異常症における食事療法の基本」について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(120分)。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(60分)。
担当教員			

第7回	「食事療養における献立の展開」に関して、意義と基本的な考え方、方法(一般治療食常食からかゆ食へ、一般治療食から特別治療食「塩分コントロール食」や「エネルギーコントロール食」など)への展開技法について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(120分)。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(60分)。
担当教員			
第8回	「特別治療食の栄養管理および塩分コントロール食」に関して、特別治療食の目的、食事基準・食品構成設定の考え方、成分栄養管理の概要、塩分コントロール食の食事基準・食品構成および献立展開について、それぞれ内容を整理して理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(120分)。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(60分)。
担当教員			
第9回	「エネルギーコントロール食」に関して、特別治療食としての概要、GI値やカーボカウント法、炭水化物エネルギー比、食事基準や食品構成の実際、献立展開の実際および『糖尿病治療ガイド』について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(120分)。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(60分)。
担当教員			

第10回	「糖尿病の食品交換表」に関して、食品交換表における食品の表分類(6つの表と調味料)、単位の基本的な考え方、食品交換表の使い方および食品交換表を用いた食事記録のエネルギー摂取量算出方法について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(120分)。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(60分)。
担当教員			
第11回	「食品・食事と医薬品との相互作用」に関して、食品・食事が医薬品に及ぼす影響、食品・食事と医薬品の相互作用および医薬品が食品・食事に及ぼす影響(医薬品成分と栄養素との拮抗など)の代表的な症例について、それぞれ整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(120分)。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(60分)。
担当教員			
第12回	「たんぱく質・塩分コントロール食」に関して、特別治療食の概要、食事療法の目的、CKDの診断基準・ステージ分類・ステージ別たんぱく質量、食事基準・食品構成の実際、治療用特殊食品および献立展開の実際について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(120分)。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(60分)。
担当教員			

第13回	「腎臓病食品交換表」に関して、食品交換表の使い方、食品交換表別の食品分類(たんぱく質を含む表、たんぱく質を含まない表・別表・治療用特殊食品)、食品交換表を用いた食事記録の栄養摂取量算出技法について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(120分)。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(60分)。
担当教員			
第14回	化学療法を受ける方の食事の工夫について 治療中の方の食事摂取の必要性について、それぞれ内容を整理し理解を図る。 ・必要栄養量の確保 ・治療によって障害を受けた組織の再生 ・空腹を満たす ・味覚を満たす ・『治療への意欲』 “食べられる”ことによる精神的安心感	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(120分)。	配布プリントや教科書などにより準備学習に取組み、授業および小テストに備える(60分)。
担当教員			
第15回	講義内容より出題の到達度試験と総まとめ	テキスト、配布プリント、小テスト等の整理をし、到達度試験に備える。(120分)	到達度試験のは再度確認を行うこと。(60分程度)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は,実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	到達度試験(40%)、小テスト(事後学習ノートも含む)(40%)、授業に取り組む姿勢・授業への参加態度等(出欠席も含む)(20%)
その他	0	

教科書

管理栄養士・栄養士になるための臨床栄養学実習 食事療養実務入門(最新版)学建書院(9784762418877)、糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版(最新版) 日本糖尿病学会 編・著文光堂(9784830660467)、腎臓病食品交換表 第9版 (最新版)治療食の基準 医歯薬出版(9784762448652)

参考文献

管理栄養士・栄養士になるための臨床栄養学実習 別冊 食事療養実務実習書（最新版）学建書院（9784762448652）

履修条件・留意事項等

当該科目は、管理栄養士国家試験受験資格取得のための必修科目および臨地実習Ⅱ（臨床栄養）の履修要件科目である。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　臨床栄養学						
科目名	臨床栄養学実習(1組)					ナンバリング	3556
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	松本　信子、鈴木　陽子						

授業の位置づけ

「臨床栄養学実習」では、管理栄養士が医療に従事する専門職として傷病者の病態や栄養状態に基づいた適切な栄養管理を行うために、各種計測による栄養状態の評価・判定方法や病態に適応する治療食の献立作成、調製実習を通して必要な知識・技術などの実践能力を身に付ける科目であり、ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を 身につけている(知識・技能)」に特に関係する。また、「協働する医療、保健チームの中で適切な活動を行うことができる(関心・意欲・態度)」とも関連する。「生理学」、「生化学」、および「調理科学」などの専門基礎科目に立脚し、「栄養ケアプラン論」、「栄養アセスメント演習」および「臨地実習」など、臨床栄養学関連科目につながる。

授業の概要

「臨床栄養学実習」では、身体計測を伴う栄養アセスメントの実際と、適応する栄養補給法(経口栄養法、経腸栄養法、経静脈栄養法)の特徴を学ぶ。特に、栄養食事療法の主体となる経口栄養法では、対象疾患の病態に基づく一般治療食および特別治療食の献立を作成し、献立の展開技法を習得する。また、治療食の調製実習では、一般治療食および特別治療食の献立作成、食材発注書の作成、調理作業により治療食を完成させ病態の原因や機序を十分理解し、疾病の改善や治療に栄養療法の方法やポイントさらに、栄養摂取基準など科学的根拠に基づき適切な栄養管理ができる能力、技術を修得する。

到達目標

「臨床栄養学実習」の授業において到達すべき目標は、以下のとおりである。
①栄養アセスメントとパラメータを理解し、栄養アセスメントシートの説明ができる。
②経腸・経静脈栄養法の特徴を理解し、適切な選択に必要な知識を習得し説明できる。
③疾患別食事療法の食事基準（給与栄養目標量）、食品構成を理解し献立作成することができる。
④一般治療食献立や特別治療食献立を用いて献立の展開により献立作成することができる。
⑤糖尿病の食品交換表を用いて食事記録の栄養量を算出することができる。

授業の方法

①授業は、教科書や配布プリント、食品交換表に基づいて進める。
②病院等医療機関における栄養食事療法の実務は、DVDの視聴などにより学習する。
③栄養アセスメントに必要なパラメータを理解し、栄養評価に必要な計画の段階を把握する。
④展開による治療食献立の作成は、個々の学生が行う。
⑤治療食の調製実習は、グループ学習で、それぞれの食事のプレゼンテーションを行う。。
⑥調製実習は、一般治療食、特別治療食とする。
⑦小テスト（全3回）、到達度試験および提出された作成献立表について評価を行う。
⑧1回の授業時間は180分とし、授業回数は13回とする。

ICT活用

Googleフォームを使用し出欠確認および資料配布を行う。

実務経験のある教員の教育内容

松本：医療機関にて栄養士・管理栄養士として栄養の指導に従事した勤務経験を活かして「臨床栄養学実習」の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

特に課題である献立作成は、添削をした後に返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	「臨床栄養学実習」のガイダンス ①入院時食事療養(病院給食)の概要と特徴 ②ビデオ視聴	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本　信子		
第2回	一般治療食における献立展開の方法 小テスト	教科書により準備学習に取組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	松本　信子		
第3回	流動食、経管栄養法の実際 小テスト	教科書により準備学習に取組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		

第4回	経口栄養法(一般治療食における調製実習)	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第5回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 一般常食からエネルギーコントロー食への展開	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第6回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 一般常食からエネルギーコントロー食への展開 発注書作成 調理工程の確認 役割分担	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		

第7回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 「糖尿病治療食のための食品交換表」の使い方 小テスト	教科書により準備学習に取組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		
第8回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食の調製実習	準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		
第9回	特別治療食献立作成(2) ナトリウムコントロール食	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本　信子		

第10回	特別治療食献立作成(2) ナトリウムコントロール食 発注書作成 調理工程の確認 役割分担 臨床栄養教育計画「集団食事指導」計画案の作成	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		
第11回	集団栄養食事指導の実際(1) 媒体作成、情報収集、パワーポイント18枚(写真含む)までとする。 到達度試験	準備学習に取組み、授業および到達度試験に備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		
第12回	特別治療食への展開(2) ナトリウムコントロール食の調製実習	準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		

第13回	集団栄養食事指導の実際(1) 集団栄養食事指導の実施 レポート提出	準備学習に取組み、集団栄養食事指導の実施に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	献立表およびレポート提出 30%、授業参加態度 20%、小テスト 20%、 到達度試験 30%
その他	0	なし

教科書

食事療養実務入門/学建書院/芦川 修貳他
食事療養実務実習書/学建書院/芦川 修貳他
糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版/文光堂/日本糖尿病学会
日本食品成分表2023 八訂/医歯薬出版

参考文献

「新臨床栄養学」本田佳子編(医歯薬出版)

履修条件・留意事項等

履修条件なし。管理栄養士国家試験の出題分野であり、真摯な態度での受講を期待します。
1回180分授業のため全13回とする。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　臨床栄養学						
科目名	臨床栄養学実習(2組)					ナンバリング	3556
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	松本　信子、鈴木　陽子						

授業の位置づけ

「臨床栄養学実習」では、管理栄養士が医療に従事する専門職として傷病者の病態や栄養状態に基づいた適切な栄養管理を行うために、各種計測による栄養状態の評価・判定方法や病態に適応する治療食の献立作成、調製実習を通して必要な知識・技術などの実践能力を身に付ける科目であり、ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を 身につけている(知識・技能)」に特に関係する。また、「協働する医療、保健チームの中で適切な活動を行うことができる(関心・意欲・態度)」とも関連する。「生理学」、「生化学」、および「調理科学」などの専門基礎科目に立脚し、「栄養ケアプラン論」、「栄養アセスメント演習」および「臨地実習」など、臨床栄養学関連科目につながる。

授業の概要

「臨床栄養学実習」では、身体計測を伴う栄養アセスメントの実際と、適応する栄養補給法(経口栄養法、経腸栄養法、経静脈栄養法)の特徴を学ぶ。特に、栄養食事療法の主体となる経口栄養法では、対象疾患の病態に基づく一般治療食および特別治療食の献立を作成し、献立の展開技法を習得する。また、治療食の調製実習では、一般治療食および特別治療食の献立作成、食材発注書の作成、調理作業により治療食を完成させ病態の原因や機序を十分理解し、疾病の改善や治療に栄養療法の方法やポイントさらに、栄養摂取基準など科学的根拠に基づき適切な栄養管理ができる能力、技術を修得する。

到達目標

「臨床栄養学実習」の授業において到達すべき目標は、以下のとおりである。
①栄養アセスメントとパラメータを理解し、栄養アセスメントシートの説明ができる。
②経腸・経静脈栄養法の特徴を理解し、適切な選択に必要な知識を習得し説明できる。
③疾患別食事療法の食事基準（給与栄養目標量）、食品構成を理解し献立作成することができる。
④一般治療食献立や特別治療食献立を用いて献立の展開により献立作成することができる。
⑤糖尿病の食品交換表を用いて食事記録の栄養量を算出することができる。

授業の方法

①授業は、教科書や配布プリント、食品交換表に基づいて進める。
②病院等医療機関における栄養食事療法の実務は、DVDの視聴などにより学習する。
③栄養アセスメントに必要なパラメータを理解し、栄養評価に必要な計画の段階を把握する。
④展開による治療食献立の作成は、個々の学生が行う。
⑤治療食の調製実習は、グループ学習で、それぞれの食事のプレゼンテーションを行う。。
⑥調製実習は、一般治療食、特別治療食とする。
⑦小テスト（全3回）、到達度試験および提出された作成献立表について評価を行う。
⑧1回の授業時間は180分とし、授業回数は13回とする。

ICT活用

Googleフォームを使用し出欠確認および資料配布を行う。

実務経験のある教員の教育内容

松本：医療機関にて栄養士・管理栄養士として栄養の指導に従事した勤務経験を活かして「臨床栄養学実習」の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

特に課題である献立作成は、添削をした後に返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	「臨床栄養学実習」のガイダンス ①入院時食事療養(病院給食)の概要と特徴 ②ビデオ視聴	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本　信子		
第2回	一般治療食における献立展開の方法 小テスト	教科書により準備学習に取組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	松本　信子		
第3回	流動食、経管栄養法の実際 小テスト	教科書により準備学習に取組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		

第4回	経口栄養法(一般治療食における調製実習)	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第5回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 一般常食からエネルギーコントロー食への展開	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第6回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 一般常食からエネルギーコントロー食への展開 発注書作成 調理工程の確認 役割分担	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		

第7回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 「糖尿病治療食のための食品交換表」の使い方 小テスト	教科書により準備学習に取組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		
第8回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食の調製実習	準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		
第9回	特別治療食献立作成(2) ナトリウムコントロール食	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本　信子		

第10回	特別治療食献立作成(2) ナトリウムコントロール食 発注書作成 調理工程の確認 役割分担 臨床栄養教育計画「集団食事指導」計画案の作成	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		
第11回	集団栄養食事指導の実際(1) 媒体作成、情報収集、パワーポイント18枚(写真含む)までとする。 到達度試験	準備学習に取組み、授業および到達度試験に備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		
第12回	特別治療食への展開(2) ナトリウムコントロール食の調製実習	準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		

第13回	集団栄養食事指導の実際(1) 集団栄養食事指導の実施 レポート提出	準備学習に取組み、集団栄養食事指導の実施に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	献立表およびレポート提出 30%、授業参加態度 20%、小テスト 20%、 到達度試験 30%
その他	0	なし

教科書

食事療養実務入門/学建書院/芦川 修貳他
食事療養実務実習書/学建書院/芦川 修貳他
糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版/文光堂/日本糖尿病学会
日本食品成分表2023 八訂/医歯薬出版

参考文献

「新臨床栄養学」本田佳子編(医歯薬出版)

履修条件・留意事項等

履修条件なし。管理栄養士国家試験の出題分野であり、真摯な態度での受講を期待します。
1回180分授業のため全13回とする。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　臨床栄養学						
科目名	臨床栄養学実習(3組)					ナンバリング	3556
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	松本　信子、鈴木　陽子						

授業の位置づけ

「臨床栄養学実習」では、管理栄養士が医療に従事する専門職として傷病者の病態や栄養状態に基づいた適切な栄養管理を行うために、各種計測による栄養状態の評価・判定方法や病態に適応する治療食の献立作成、調製実習を通して必要な知識・技術などの実践能力を身に付ける科目であり、ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を 身につけている(知識・技能)」に特に関係する。また、「協働する医療、保健チームの中で適切な活動を行うことができる(関心・意欲・態度)」とも関連する。「生理学」、「生化学」、および「調理科学」などの専門基礎科目に立脚し、「栄養ケアプラン論」、「栄養アセスメント演習」および「臨地実習」など、臨床栄養学関連科目につながる。

授業の概要

「臨床栄養学実習」では、身体計測を伴う栄養アセスメントの実際と、適応する栄養補給法(経口栄養法、経腸栄養法、経静脈栄養法)の特徴を学ぶ。特に、栄養食事療法の主体となる経口栄養法では、対象疾患の病態に基づく一般治療食および特別治療食の献立を作成し、献立の展開技法を習得する。また、治療食の調製実習では、一般治療食および特別治療食の献立作成、食材発注書の作成、調理作業により治療食を完成させ病態の原因や機序を十分理解し、疾病の改善や治療に栄養療法の方法やポイントさらに、栄養摂取基準など科学的根拠に基づき適切な栄養管理ができる能力、技術を修得する。

到達目標

「臨床栄養学実習」の授業において到達すべき目標は、以下のとおりである。
①栄養アセスメントとパラメータを理解し、栄養アセスメントシートの説明ができる。
②経腸・経静脈栄養法の特徴を理解し、適切な選択に必要な知識を習得し説明できる。
③疾患別食事療法の食事基準（給与栄養目標量）、食品構成を理解し献立作成することができる。
④一般治療食献立や特別治療食献立を用いて献立の展開により献立作成することができる。
⑤糖尿病の食品交換表を用いて食事記録の栄養量を算出することができる。

授業の方法

①授業は、教科書や配布プリント、食品交換表に基づいて進める。
②病院等医療機関における栄養食事療法の実務は、DVDの視聴などにより学習する。
③栄養アセスメントに必要なパラメータを理解し、栄養評価に必要な計画の段階を把握する。
④展開による治療食献立の作成は、個々の学生が行う。
⑤治療食の調製実習は、グループ学習で、それぞれの食事のプレゼンテーションを行う。。
⑥調製実習は、一般治療食、特別治療食とする。
⑦小テスト（全3回）、到達度試験および提出された作成献立表について評価を行う。
⑧1回の授業時間は180分とし、授業回数は13回とする。

ICT活用

Googleフォームを使用し出欠確認および資料配布を行う。

実務経験のある教員の教育内容

松本：医療機関にて栄養士・管理栄養士として栄養の指導に従事した勤務経験を活かして「臨床栄養学実習」の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

特に課題である献立作成は、添削をした後に返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	「臨床栄養学実習」のガイダンス ①入院時食事療養(病院給食)の概要と特徴 ②ビデオ視聴	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本　信子		
第2回	一般治療食における献立展開の方法 小テスト	教科書により準備学習に取組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	松本　信子		
第3回	流動食、経管栄養法の実際 小テスト	教科書により準備学習に取組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		

第4回	経口栄養法(一般治療食における調製実習)	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第5回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 一般常食からエネルギーコントロー食への展開	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		
第6回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 一般常食からエネルギーコントロー食への展開 発注書作成 調理工程の確認 役割分担	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		

第7回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食 「糖尿病治療食のための食品交換表」の使い方 小テスト	教科書により準備学習に取組み、授業、小テストに備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		
第8回	特別治療食への献立展開(1) エネルギーコントロール食の調製実習	準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		
第9回	特別治療食献立作成(2) ナトリウムコントロール食	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	松本　信子		

第10回	特別治療食献立作成(2) ナトリウムコントロール食 発注書作成 調理工程の確認 役割分担 臨床栄養教育計画「集団食事指導」計画案の作成	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		
第11回	集団栄養食事指導の実際(1) 媒体作成、情報収集、パワーポイント18枚(写真含む)までとする。 到達度試験	準備学習に取組み、授業および到達度試験に備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		
第12回	特別治療食への展開(2) ナトリウムコントロール食の調製実習	準備学習に取組み、授業に備える(60分)	
担当教員	鈴木　陽子		

第13回	集団栄養食事指導の実際(1) 集団栄養食事指導の実施 レポート提出	準備学習に取組み、集団栄養食事指導の実施に備える(60分)	
担当教員	松本 信子		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	献立表およびレポート提出 30%、授業参加態度 20%、小テスト 20%、到達度試験 30%
その他	0	なし

教科書

食事療養実務入門/学建書院/芦川 修貳他
食事療養実務実習書/学建書院/芦川 修貳他
糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版/文光堂/日本糖尿病学会
日本食品成分表2023 八訂/医歯薬出版

参考文献

「新臨床栄養学」本田佳子編(医歯薬出版)

履修条件・留意事項等

履修条件なし。管理栄養士国家試験の出題分野であり、真摯な態度での受講を期待します。
1回180分授業のため全13回とする。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　臨床栄養学						
科目名	栄養療法実習(1組)					ナンバリング	3558
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	1
担当教員	西平　有希						

授業の位置づけ

・「栄養療法実習」は、特別治療食の食事基準や食品構成に基づく献立作成と調理実習をとおして、患者の適切な栄養管理に必要な知識・技術を学ぶ、医療職場に直結する授業である。管理栄養士が取扱う栄養療法は、近年の医療の高度化・専門化の影響を強く受けている。管理栄養士には、医師を中心とする医療チームにより先端技術を活用した診断に基づき、オーダーされる治療食を適切に調製・提供することで医療に参加している。「栄養療法実習」は、「臨床栄養学実習」「臨床栄養学概論」「臨床栄養学各論」「食事療法論」「栄養アセスメント論」など臨床栄養関係の科目の上に立脚し、「臨地実習Ⅱ」につながっている。
・ディプロマ・ポリシーの「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」ことと特に関係がある科目である。また「協働する医療・保健チームのなかで適切な活動を行うことができる」ことと関係している
。

授業の概要

「栄養療法実習」では、特別治療食「エネルギーコントロール食」「脂質コントロール食」「エネルギー・たんぱく質コントロール食」「たんぱく質・塩分コントロール食」の献立表を、献立の展開により作成することおよび献立表に基づく適切な栄養管理を施行する技法の習熟を目指す。治療食の調製実習は、実習献立表、作成工程表および発注書の作成、さらに調製実習により治療食を完成させる。完成後の治療食については、グループごと適切な栄養管理についてプレゼンテーションを行い、献立表と治療食のでき栄えなどをレポートに取りまとめる。

到達目標

「栄養療法実習」の授業において到達すべき目標は、以下のとおりである。
①脂質コントロール食の食事基準・食品構成が理解できる。
②たんぱく質・塩分コントロール食の食事基準・食品構成が理解できる。
③コントロール食の調製を適切に実施し、治療食の説明を行うことができる。
④特別治療食献立表を献立の展開技法により作成することができる。

授業の方法

①授業は、教科書やプリント、日本食品成分表、食品交換表、DVDなどを用いて進める。
②各献立の作成は個々の学生で行い、治療食の調製実習はグループ学習として行う。
③調製実習は、エネルギー、脂質、たんぱく質および、たんぱく質・塩分コントロール食とする。
④6人程度のグループによるアクティブラーニング型授業を取り入れる。
⑤提出された献立表（返却）およびレポートなど、授業に取り組む態度について評価を行う。

ICT活用

classroom等を用いて授業を進行する。

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

課題は添削した後に返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	・ガイダンス	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員	西平　有希		
第2回	治療食や展開食について学習する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第3回	・エネルギー、脂質コントロール食の説明 ・常食から「エネルギーコントロール食」「脂質コントロール食」への展開献立を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			

第4回	エネルギー、脂質コントロール食の献立作成と調理実習の準備 ①第7回の調製実習に向けて、作成した展開献立の中からグループの実習献立を選定する ②選定した調製実習献立について、作業工程表を作成する ③第7回の調製実習の食材を購入するための発注書を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第5回	・たんぱく質コントロール食の説明 ・常食から「エネルギー・たんぱく質コントロール食」「たんぱく質コントロール食」への展開献立を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第6回	たんぱく質コントロール食の献立作成と調製実習の準備 ①第10回の調製実習に向けて、作成した展開献立の中からグループの調製実習献立を選定する ②選定した調製実習献立について、作業工程表を作成する ③第10回の調製実習の食材を購入するための発注書を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			

第7回	◆脂質コントロール食の調理実習 ① 特別治療食「エネルギーコントロール食」「脂質コントロール食」を患者に提供する食事に調製する。(写真撮りをする) ②各グループが作成した献立と治療食の評価を行い、レポート作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第8回	「エネルギーコントロール食」「脂質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションの準備を行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第9回	「エネルギーコントロール食」「脂質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションを行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			

第10回	◆たんぱく質コントロール食の調理実習 ① 特別治療食「たんぱく質コントロール食」を患者に提供する食事に調製する。(写真撮りをする) ②各グループが作成した献立と治療食の評価を行い、レポート作成する(レポート提出)	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第11回	「エネルギー・たんぱく質コントロール食」「たんぱく質コントロール食」の調理実習のプレゼンテーションの準備を行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第12回	「エネルギー・たんぱく質コントロール食」「たんぱく質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションを行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			

第13回	脂質コントロール食、たんぱく質コントロール食の発表資料を個人で修正して提出する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	提出物 80% 授業参加態度 20%
その他	0	なし

教科書

日本食品成分表/医歯薬出版

参考文献

「新臨床栄養学」本田佳子編(医歯薬出版)
「栄養食事療法必携」中村丁次編(医歯薬出版)

履修条件・留意事項等

この科目は、国家試験の出題範囲であることから留意が必要である。1回180分授業のため全13回とする。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　臨床栄養学						
科目名	栄養療法実習(2組)					ナンバリング	3558
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	1
担当教員	西平　有希						

授業の位置づけ

・「栄養療法実習」は、特別治療食の食事基準や食品構成に基づく献立作成と調理実習をとおして、患者の適切な栄養管理に必要な知識・技術を学ぶ、医療職場に直結する授業である。管理栄養士が取扱う栄養療法は、近年の医療の高度化・専門化の影響を強く受けている。管理栄養士には、医師を中心とする医療チームにより先端技術を活用した診断に基づき、オーダーされる治療食を適切に調製・提供することで医療に参加している。「栄養療法実習」は、「臨床栄養学実習」「臨床栄養学概論」「臨床栄養学各論」「食事療法論」「栄養アセスメント論」など臨床栄養関係の科目の上に立脚し、「臨地実習Ⅱ」につながっている。
・ディプロマ・ポリシーの「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」ことと特に関係がある科目である。また「協働する医療・保健チームのなかで適切な活動を行うことができる」ことと関係している
。

授業の概要

「栄養療法実習」では、特別治療食「エネルギーコントロール食」「脂質コントロール食」「エネルギー・たんぱく質コントロール食」「たんぱく質・塩分コントロール食」の献立表を、献立の展開により作成することおよび献立表に基づく適切な栄養管理を施行する技法の習熟を目指す。治療食の調製実習は、実習献立表、作成工程表および発注書の作成、さらに調製実習により治療食を完成させる。完成後の治療食については、グループごと適切な栄養管理についてプレゼンテーションを行い、献立表と治療食のでき栄えなどをレポートに取りまとめる。

到達目標

「栄養療法実習」の授業において到達すべき目標は、以下のとおりである。
①脂質コントロール食の食事基準・食品構成が理解できる。
②たんぱく質・塩分コントロール食の食事基準・食品構成が理解できる。
③コントロール食の調製を適切に実施し、治療食の説明を行うことができる。
④特別治療食献立表を献立の展開技法により作成することができる。

授業の方法

①授業は、教科書やプリント、日本食品成分表、食品交換表、DVDなどを用いて進める。
②各献立の作成は個々の学生で行い、治療食の調製実習はグループ学習として行う。
③調製実習は、エネルギー、脂質、たんぱく質および、たんぱく質・塩分コントロール食とする。
④6人程度のグループによるアクティブラーニング型授業を取り入れる。
⑤提出された献立表（返却）およびレポートなど、授業に取り組む態度について評価を行う。

ICT活用

classroom等を用いて授業を進行する。

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

課題は添削した後に返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	・ガイダンス	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第2回	治療食や展開食について学習する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第3回	・エネルギー、脂質コントロール食の説明 ・常食から「エネルギーコントロール食」「脂質コントロール食」への展開献立を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			

第4回	エネルギー、脂質コントロール食の献立作成と調理実習の準備 ①第7回の調製実習に向けて、作成した展開献立の中からグループの実習献立を選定する ②選定した調製実習献立について、作業工程表を作成する ③第7回の調製実習の食材を購入するための発注書を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第5回	・たんぱく質コントロール食の説明 ・常食から「エネルギー・たんぱく質コントロール食」「たんぱく質コントロール食」への展開献立を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第6回	たんぱく質コントロール食の献立作成と調製実習の準備 ①第10回の調製実習に向けて、作成した展開献立の中からグループの調製実習献立を選定する ②選定した調製実習献立について、作業工程表を作成する ③第10回の調製実習の食材を購入するための発注書を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			

第7回	◆脂質コントロール食の調理実習 ① 特別治療食「エネルギーコントロール食」「脂質コントロール食」を患者に提供する食事に調製する。(写真撮りをする) ②各グループが作成した献立と治療食の評価を行い、レポート作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第8回	「エネルギーコントロール食」「脂質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションの準備を行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第9回	「エネルギーコントロール食」「脂質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションを行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			

第10回	◆たんぱく質コントロール食の調理実習 ① 特別治療食「たんぱく質コントロール食」を患者に提供する食事に調製する。(写真撮りをする) ②各グループが作成した献立と治療食の評価を行い、レポート作成する(レポート提出)	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第11回	「エネルギー・たんぱく質コントロール食」「たんぱく質コントロール食」の調理実習のプレゼンテーションの準備を行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第12回	「エネルギー・たんぱく質コントロール食」「たんぱく質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションを行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			

第13回	脂質コントロール食、たんぱく質コントロール食の発表資料を個人で修正して提出する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	提出物 80% 授業参加態度 20%
その他	0	なし

教科書

日本食品成分表/医歯薬出版

参考文献

「新臨床栄養学」本田佳子編(医歯薬出版)
「栄養食事療法必携」中村丁次編(医歯薬出版)

履修条件・留意事項等

この科目は、国家試験の出題範囲であることから留意が必要である。1回180分授業のため全13回とする。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　臨床栄養学						
科目名	栄養療法実習(3組)					ナンバリング	3558
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	1
担当教員	西平　有希						

授業の位置づけ

・「栄養療法実習」は、特別治療食の食事基準や食品構成に基づく献立作成と調理実習をとおして、患者の適切な栄養管理に必要な知識・技術を学ぶ、医療職場に直結する授業である。管理栄養士が取扱う栄養療法は、近年の医療の高度化・専門化の影響を強く受けている。管理栄養士には、医師を中心とする医療チームにより先端技術を活用した診断に基づき、オーダーされる治療食を適切に調製・提供することで医療に参加している。「栄養療法実習」は、「臨床栄養学実習」「臨床栄養学概論」「臨床栄養学各論」「食事療法論」「栄養アセスメント論」など臨床栄養関係の科目の上に立脚し、「臨地実習Ⅱ」につながっている。
・ディプロマ・ポリシーの「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている」ことと特に関係がある科目である。また「協働する医療・保健チームのなかで適切な活動を行うことができる」ことと関係している
。

授業の概要

「栄養療法実習」では、特別治療食「エネルギーコントロール食」「脂質コントロール食」「エネルギー・たんぱく質コントロール食」「たんぱく質・塩分コントロール食」の献立表を、献立の展開により作成することおよび献立表に基づく適切な栄養管理を施行する技法の習熟を目指す。治療食の調製実習は、実習献立表、作成工程表および発注書の作成、さらに調製実習により治療食を完成させる。完成後の治療食については、グループごと適切な栄養管理についてプレゼンテーションを行い、献立表と治療食のでき栄えなどをレポートに取りまとめる。

到達目標

「栄養療法実習」の授業において到達すべき目標は、以下のとおりである。
①脂質コントロール食の食事基準・食品構成が理解できる。
②たんぱく質・塩分コントロール食の食事基準・食品構成が理解できる。
③コントロール食の調製を適切に実施し、治療食の説明を行うことができる。
④特別治療食献立表を献立の展開技法により作成することができる。

授業の方法

①授業は、教科書やプリント、日本食品成分表、食品交換表、DVDなどを用いて進める。
②各献立の作成は個々の学生で行い、治療食の調製実習はグループ学習として行う。
③調製実習は、エネルギー、脂質、たんぱく質および、たんぱく質・塩分コントロール食とする。
④6人程度のグループによるアクティブラーニング型授業を取り入れる。
⑤提出された献立表（返却）およびレポートなど、授業に取り組む態度について評価を行う。

ICT活用

classroom等を用いて授業を進行する。

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

課題は添削した後に返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	・ガイダンス	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第2回	治療食や展開食について学習する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第3回	・エネルギー、脂質コントロール食の説明 ・常食から「エネルギーコントロール食」「脂質コントロール食」への展開献立を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			

第4回	エネルギー、脂質コントロール食の献立作成と調理実習の準備 ①第7回の調製実習に向けて、作成した展開献立の中からグループの実習献立を選定する ②選定した調製実習献立について、作業工程表を作成する ③第7回の調製実習の食材を購入するための発注書を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第5回	・たんぱく質コントロール食の説明 ・常食から「エネルギー・たんぱく質コントロール食」「たんぱく質コントロール食」への展開献立を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第6回	たんぱく質コントロール食の献立作成と調製実習の準備 ①第10回の調製実習に向けて、作成した展開献立の中からグループの調製実習献立を選定する ②選定した調製実習献立について、作業工程表を作成する ③第10回の調製実習の食材を購入するための発注書を作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			

第7回	◆脂質コントロール食の調理実習 ① 特別治療食「エネルギーコントロール食」「脂質コントロール食」を患者に提供する食事に調製する。(写真撮りをする) ②各グループが作成した献立と治療食の評価を行い、レポート作成する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第8回	「エネルギーコントロール食」「脂質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションの準備を行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			
第9回	「エネルギーコントロール食」「脂質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションを行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			

第10回	◆たんぱく質コントロール食の調理実習 ① 特別治療食「たんぱく質コントロール食」を患者に提供する食事に調製する。(写真撮りをする) ②各グループが作成した献立と治療食の評価を行い、レポート作成する(レポート提出)	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第11回	「エネルギー・たんぱく質コントロール食」「たんぱく質コントロール食」の調理実習のプレゼンテーションの準備を行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			
第12回	「エネルギー・たんぱく質コントロール食」「たんぱく質コントロール食」の調製実習のプレゼンテーションを行う	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える (60分)	講義内容を整理し、内容を十分に把握する (120分)
担当教員			

第13回	脂質コントロール食、たんぱく質コントロール食の発表資料を個人で修正して提出する	教科書で関連する内容を学習し、授業に備える（60分）	講義内容を整理し、内容を十分に把握する（120分）
担当教員			

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	提出物 80% 授業参加態度 20%
その他	0	なし

教科書

日本食品成分表/医歯薬出版

参考文献

「新臨床栄養学」本田佳子編(医歯薬出版)
「栄養食事療法必携」中村丁次編(医歯薬出版)

履修条件・留意事項等

この科目は、国家試験の出題範囲であることから留意が必要である。1回180分授業のため全13回とする。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　臨床栄養学						
科目名	栄養アセスメント論					ナンバリング	3560
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	松本　信子						

授業の位置づけ

医療施設では、患者や利用者の栄養状態の改善、治療の促進や重症化予防及びQOLの向上を目指す「栄養ケアプラン」の作成を担当している。「栄養アセスメント論」では、適切な栄養アセスメントを実施できる能力を修得する。ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。（知識・技能）」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を 身につけている。（知識・技能）」ことと特に関係がある科目である。また「人々の健康保持、増進に貢献する自覚と意欲を持ち、積極的に行動し、必要な情報を発信することが出来る。（関心・意欲・態度）」こととも関係する。「身体の構造と機能及び疾病の成り立ち」関連科目、「臨床栄養学」「食事療法論」に立脚し、「栄養アセスメント演習」につながる。

授業の概要

多職種連携による医療チームに参画する管理栄養士には、治療の目標や栄養ケアプランの検討に必要な患者・利用者の栄養状態を、種々の栄養指標を用いて評価し多職種に提供するための知識・技術が求められる。「栄養アセスメント論」の授業では、臨床診査（医療面接など）、臨床検査（血液学的検査、尿検査、生化学検査など）、身体計測（身長、体重、BMI、ウエスト周囲長など）及び食事調査（栄養素等摂取量、食物摂取頻度、食歴など）から得られるデータを基に、個々の患者・利用者の栄養状態を評価・判定し多職種と情報共有するために必要な知識・技術を修得する。

到達目標

「栄養アセスメント」の授業における到達目標は、以下の通りである。
① 多職種連携による医療チームに管理栄養士が参画する意義を説明できる。
② 治療目標や栄養ケアプランの作成には、栄養状態の評価が必要なことを説明できる。
③ 栄養状態の評価に活用可能な臨床診査の内容を説明できる。
④ 栄養状態の評価に活用可能な臨床検査の内容を説明できる。
⑤ 栄養状態の評価に活用可能な身体計測の内容を説明できる。
⑥ 栄養状態の評価に活用可能な食事調査の内容を説明できる。
⑦ 栄養指標を組合わせることで栄養状態の評価ができる。

授業の方法

「栄養アセスメント論」の授業は、以下の方法で展開する。
①教科書などにより授業計画の学習内容について準備学習を行い授業に備える。
②1回から11回の授業は、教科書、プリントなどを用いた講義形式とする。
③12回からの授業は、症例を用いたグループ学習とプレゼンテーションにより行う。
④講義内容やグループ学習・プレゼンの成果を取りまとめ「事後学習ノート」を作成する。
⑤授業開始時に事後学習の成果を小テストにより確認する。
⑥授業のまとめの成果は、到達度試験で確認する。

ICT活用

Googleフォームを活用する

実務経験のある教員の教育内容

臨床経験を活かし授業を行います。

課題に対するフィードバックの方法

プレゼンには助言を行います。
小テストは解答・解説を行い返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	「栄養アセスメント」の授業のためのガイダンス ガイダンスにより、栄養管理計画・食事計画における「栄養アセスメント」の重要性、多職種連携における位置づけ、医療の場における展開の概要について理解を図る。	シラバスと教科書により「栄養アセスメント」の授業の内容について学習し、授業に備える(60分)。	シラバスや教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員	松本　信子		
第2回	病院等保険医療機関における臨床栄養学の実際 「医療とは」、「臨床栄養学とは」、それぞれの基本的なとらえ方を、医療に関わる専門職としての管理栄養士の立場から理解を図る。	教科書などにより、医療と臨床栄養学の基礎について学習し、授業に備える(120分)。	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第3回	病院等保険医療機関において管理栄養士が参画するNSTなどチーム医療の実際 管理栄養士が医療チームの一員として参画しているチーム医療には、「NST(栄養支援チーム)」、「摂食嚥下支援チーム」、「糖尿病ケアサポートチーム」、「褥瘡対策支援チーム」などがある。医療の場における医療チームの実際について理解を図る。	教科書などにより、医療の場で展開されているチーム医療の実際について学習し、授業に備える(120分)。	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			

第4回	病院等保険医療機関において管理栄養士が参画する「栄養管理計画」の実際 入院時に患者の栄養状態を医師、管理栄養士および看護職員が共同して確認し、特別な栄養管理が必要と医学的に判断された患者については、栄養状態、摂食機能および食形態を考慮した「栄養管理計画」を作成している。「栄養管理計画」の実際について理解を図る。	教科書などにより、医療の場で展開されている「栄養管理計画」の実際について学習し、授業に備える(120分)。	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第5回	「栄養アセスメント」の意義 管理栄養士が関わる「栄養アセスメント」の目的は、栄養ケアプランの作成に必要な情報を把握することである。「栄養アセスメント」に基づいて適切に作成された栄養ケアプランの施行により、傷病の治癒並びに重症化予防など期待される効果について理解を図る。	教科書などにより、期待される栄養ケアプランの効果などについて学習し、授業に備える(120分)。	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第6回	「栄養アセスメント」の方法(Ⅰ) 「栄養アセスメント」は主観的包括的評価と客観的評価に大別される。主観的包括的評価は、医療面接(問診)等により主観的に栄養状態を評価する。客観的評価は、身体的計測や血液生化学的検査などによる測定値を指標として客観的に栄養状態を評価する。その評価項目や指標について理解を図る。	教科書などにより、「栄養アセスメント」の評価項目や指標について学習し、授業に備える(120分)。	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			

第7回	「栄養アセスメント」の方法（Ⅱ） 「栄養アセスメント」は、エネルギーと栄養素（たんぱく質、糖質、脂質、ビタミン、ミネラルおよび水分）の摂取・補給の状況、疾患による消化・吸収能の変化、代謝や排泄の異常、医薬品や食事内容が、栄養状態に及ぼす影響等を総合的に評価・判定するための技法である。エネルギーや各栄養素のアセスメントの方法について理解を図る。	教科書などにより、各栄養素等のアセスメントの方法について学習し、授業に備える（120分）。	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える（120分）。
担当教員			
第8回	「栄養アセスメント」の実際（身体計測） 主要な身体計測指標には、身長、体重（％理想体重）、BMI、ウエスト周囲長、皮下脂肪厚などがあり、もっとも簡便で非侵襲的、経済的な栄養評価法である。測定値は基準値との比較で評価が可能で、経時的変化は栄養状態を反映する。医療機関で実施されている身体計測の実際について理解を図る。	教科書などにより、身体計測の実際について学習し、授業に備える（120分）。	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える（120分）。
担当教員			
第9回	「栄養アセスメント」の実際（食事調査） 病院等における食事調査は、エネルギーや栄養素の摂取量や、食習慣などを把握するために行われている。食事調査の結果は、栄養管理計画・食事計画や主治医の指示栄養量との比較による過不足を改善するための栄養食事指導に用いられている。医療機関で実施されている食事調査の実際について理解を図る。	教科書などにより、食事調査の実際について学習し、授業に備える（120分）。	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える（120分）。
担当教員			

第10回	「栄養アセスメント」の実際（臨床診査と主要な臨床検査）病院等保険医療機関においては、医療面接や主訴・既往歴・家族歴等の臨床診査と、血液学的検査、血液生化学的検査、尿検査および画像検査等の臨床検査が、「栄養アセスメント」の評価指標を把握するために施行されている。医療機関で実施されている臨床診査や主要な臨床検査の実際について理解を図る。	教科書などにより、臨床診査や臨床検査の実際について学習し、授業に備える(120分)。	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える（120分）。
担当教員			
第11回	「栄養管理に取り組むための情報」の実際（診療録の見方）チーム医療にかかわるには管理栄養士も医師、看護師、他の医療技術者と共通の患者情報を携えておかなければならない。診療録のどこに何が記載されているか、治療の目的はなにかなどを知ったうえで、栄養管理に必要な情報を読み取り理解を図る。	教科書などにより、診療録の見方の実際について学習し、授業に備える(120分)。	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える（120分）。
担当教員			
第12回	栄養ケア記録の実際 患者の情報は医師をはじめ看護師、薬剤師、管理栄養士、理学療法士、言語聴覚士など多くの専門職が情報を共有できる記録でなければならない。共通言語の認識と記載時のルールに従うことも重要である。問題志向型システムの概念を取り入れた問題志向型診療記録を知り、栄養評価・判定・実施・モニタリングと再評価という一連の栄養ケアプロセスに基づいて記録できるよう理解を図る。	教科書などにより、栄養ケア記録の実際について学習し、授業に備える(120分)。	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える（120分）。
担当教員			

第13回	症例学習（Ⅰ）:プレゼンテーション 教員が提示した症例について、各グループで取りまとめたアセスメント項目の選定、指標を得るための手技及び評価・判定のための基準について記録し、代表者が他のグループに対してプレゼンテーションを行う。他のグループの学生は、自分たちが取りまとめた内容との比較を通して、「栄養アセスメント」に関する視野を広める。	教科書や「事後学習ノート」などにより、アセスメント項目を確認し、グループ学習に備える（120分）。	自グループや他グループのプレゼンの内容を「事後学習ノート」に取りまとめ， 到達度試験に備える（120分）。
担当教員			
第14回	症例学習（Ⅱ）:プレゼンテーション 教員が提示した症例について、各グループで取りまとめたアセスメント項目の選定、指標を得るための手技及び評価・判定のための基準について記録し、代表者が他のグループに対してプレゼンテーションを行う。他のグループの学生は、自分たちが取りまとめた内容との比較を通して、「栄養アセスメント」に関する視野を広める。	教科書や「事後学習ノート」などにより、アセスメント項目を確認し、グループ学習に備える（120分）。	自グループや他グループのプレゼンの内容を「事後学習ノート」に取りまとめ， 到達度試験に備える（120分）。
担当教員			
第15回	栄養アセスメント論の総まとめ 到達度試験	教科書や事後学習ノートにより授業内容の復習を行う（180分） 到達度試験に備える。	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめる(60分）。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	到達度試験（40%）小テスト（20%） プレゼンの出来栄え（20%） 授業に取り組む姿勢（20%）
その他	0	なし

教科書

新臨床栄養学 栄養ケアマネジメント 本田圭子編 医歯薬出版

参考文献

病気がわかる検査値ガイド 斉藤 嘉禎 金原出版株式会社

履修条件・留意事項等

履修要件はありません。この授業を履修することで、病院の管理栄養士に対する関心を深めて下さい。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 臨床栄養学						
科目名	栄養ケアプラン論					ナンバリング	3564
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	松本 信子						

授業の位置づけ

栄養ケアプラン論は、傷病時の各種の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理を行う能力を養うための専門科目である。「臨床栄養学各論」「食事療法論」「臨床栄養学実習」「栄養アセスメント論」などに立脚し臨地実習につながる。ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。(知識・技能)」と「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」ことと特に関係がある科目である。また、「協働する医療・保健チームの中で適切な活動が行うことができる(関心・意欲・態度)」と「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報が発信できる(関心・意欲・態度)」こととも関係する。

授業の概要

対象者の問題点を明らかにするための健康、栄養状態、食行動、食環境に関する情報収集の方法と分析法を理解した上で、問題点の原因や誘因、背景にある過程や社会環境に由来する問題点や情報を整理し、総合的に評価・判定し、栄養ケアプランの作成、栄養ケアの実施、モニタリング、再プランという一連の栄養ケア・プロセスについて理解し、栄養教育の実施、評価方法について習得する。

到達目標

①栄養スクリーニングの評価方法を説明できる。
②栄養評価指標に影響をもたらす要因について説明できる。
③栄養素等摂取量に影響を及ぼす要因について説明できる。
④対象者に関する関する栄養評価に基づいて栄養管理プロセスにおける栄養診断ができる。
⑤栄養診断に基づいて、栄養介入計画の立案と必要な作業実施の流れが説明できる。
⑥栄養管理プロセスの栄養介入の経過をモニタリングし、その評価に基づいた必要な計画の見直し、修正について説明できる。
⑦栄養管理プロセスを理解したうえで、PES報告を用いてSOAP形式で記録する実践的な事柄を理解し、実施することができる。

授業の方法

①シラバスや教科書などにより、事前学習に示す内容を中心に、準備学習を行う
②授業開始時に事後学習の成果を小テストにより確認する
③配布プリント、教科書および講義の内容などを取りまとめて「事後学習ノート」を作成する
④事後学習の成果は、到達度試験で確認する

ICT活用

Googleフォームを活用する

実務経験のある教員の教育内容

臨床経験を活かし授業を行います。

課題に対するフィードバックの方法

プレゼンには助言を行います。
小テストは解答・解説を行い返却します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	「栄養ケアプラン」の授業のためのガイダンス 栄養管理の基礎 管理栄養士にとって、食生活をつうじての人々の健康維持・増進、疾病の発症予防、重症化予防および治療に対する支援はもっとも重要な役割であり、その中心が栄養管理をおこなうことである。栄養管理の概要と基本的過程について理解する。	シラバスと教科書により「栄養ケアプラン論」の授業の内容について学習し、授業に備える（120分）。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える（120分）。
担当教員	松本　信子		
第2回	医療施設・介護福祉施設と栄養管理の実際について 病院の役割、介護福祉施設の役割について学び、それぞれの栄養管理の実際について理解する	教科書などにより、医療施設・介護福祉施設と栄養管理の実際について学習し、授業に備える（120分）。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える（120分）。
担当教員			
第3回	介護福祉施設における栄養スクリーニング・アセスメント・モニタリングの方法と栄養ケア計画書の作成方法について 福祉施設での栄養ケアマネジメントの手順や様式について理解する	教科書などにより、介護福祉施設における栄養スクリーニング等の方法について学習し、授業に備える(120分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える（120分）。
担当教員			

第4回	障がい者における栄養管理について 視覚障害・聴覚障害、摂食・嚥下障害などを有する障がい者への栄養管理を行う際はそれぞれの家庭および施設において実践可能で分かりやすい内容であることが必要となる。それぞれの違いについて理解する	教科書などにより、障がい者における栄養管理について学習し、授業に備える(120分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第5回	医療施設における栄養管理の手順について 傷病者の栄養管理では、病態を踏まえた栄養介入計画を立案し、その実施・モニタリング・評価を行うことが必要となるため手順について理解する。	教科書などにより、医療施設における栄養管理の手順について学習し、授業に備える(120分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第6回	栄養記録の方法について 栄養管理における問題を解決する考え方について理解する	教科書などにより、栄養記録の方法について学習し、授業に備える(120分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			

第7回	栄養教育について 栄養教育のタイミングは、入院中、退院時、外来通院中などに分かれるが、どのタイミングかによって栄養教育のポイントが異なる。それぞれの違いと基本的な病態について理解する	教科書などにより、栄養教育について学習し、授業に備える(120分)。	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第8回	栄養管理プロセスの概要について 栄養管理プロセスは、栄養評価、栄養診断、栄養介入、栄養モニタリングと評価(判定)の4つの過程を国際標準化した栄養管理の手順を示すものである。これら一連の流れについて理解する。	教科書などにより、栄養管理プロセスについて学習し、授業に備える(120分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第9回	栄養管理プロセス(栄養評価)について 栄養評価の過程で使用する用語や評価項目の国際的な標準化について理解する	教科書などにより、栄養管理プロセスについて学習し、授業に備える(120分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える。 教科書などにより、栄養管理プロセスについて学習し、授業に備える(120分)
担当教員			

第10回	栄養管理プロセス(栄養モニタリングと判定)について 栄養モニタリングの項目と判定の具体的な進め方について理解する。	教科書などにより、栄養管理プロセスについて学習し、授業に備える(120分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第11回	栄養補給方法と再評価 モニタリングから得られた栄養状態を再評価し、再検討できるようになる。	教科書などにより、栄養補給方法と再評価について学習し、授業に備える(120分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第12回	栄養アセスメントに応用できるフィジカルアセスメントの活用 栄養管理においてもフィジカルアセスメントは必要である。多角的なアプローチの1つとしてスキルを習得する。	教科書などにより、栄養アセスメントに応用できるフィジカルアセスメントの活用について学習し、授業に備える(60分)	教科書、講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			

第13回	症例学習(1)グループ学習 教員が提示した症例についてアセスメント項目の選定などを、グループで協議を行って(案)を決定しシートに記録する。各グループで取りまとめたアセスメント項目の選定などについてプレゼンテーションを行う。他のグループの学生は、自分たちが取りまとめた内容と比較し「栄養ケアプロセス」に関する視野を広める。	教科書や「事後学習ノートなどにより、栄養アセスメント項目などの確認をしグループ学習に備える(60分	教科書やグループワークの内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第14回	症例学習(2)グループ学習 教員が提示した症例についてアセスメント項目の選定などを、グループで協議を行って(案)を決定しシートに記録する。各グループで取りまとめたアセスメント項目の選定などについてプレゼンテーションを行う。他のグループの学生は、自分たちが取りまとめた内容と比較し「栄養ケアプロセス」に関する視野を広める。	教科書や「事後学習ノートなどにより、栄養アセスメント項目などの確認をしグループ学習に備える(60分)	教科書やグループワークの内容などを「事後学習ノート」に取りまとめ、到達度試験に備える(120分)。
担当教員			
第15回	栄養ケアプランの総まとめと到達度試験	教科書や事後学習ノートにより授業内容の復習を行う(120分)	教科書や講義の内容などを「事後学習ノート」に取りまとめる(60分)。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	到達度試験（40%）小テスト（20%） プレゼンの出来栄え（20%） 授業に取り組む姿勢（20%）
その他	0	なし

教科書

新 臨床栄養学 栄養ケアマネジメント 第3版 本田 佳子編 医歯薬出版株式会社

参考文献

履修条件・留意事項等
履修要件はありません。この授業を履修することで、病院の管理栄養士に対する関心を深めて下さい。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　臨床栄養学						
科目名	栄養アセスメント演習（1組）					ナンバリング	3562
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	松本　洋子						

授業の位置づけ

栄養アセスメントは、対象患者の栄養に関する問題や、その原因および重症度を評価するために必要となるそれぞれのデータや徴候・症状を集めて、丁寧に検証し、栄養に限局した原因を明確にしていくことが重要となる。栄養アセスメント演習では、臨床栄養学に係る専門知識・技術を統合し栄養管理の手順を理解したうえで栄養状態の改善、治療の促進や重症化予防につながる栄養ケアプランの作成を行う能力を修得するための科目である。臨床栄養学、立脚し臨地実習につながる。ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。（知識・技能）」ことと特に関係がある科目である。

授業の概要

医療や介護サービスをサポートするシステムの一環として、多職種とチーム体制をつくり、患者ならびに入所者にとって実益のある臨床栄養サービスを提供するための知識と技術の修得を目指す。
傷病者の身体状況、生活状況の把握と栄養状態の評価に基づいた栄養ケアプランを作成するために必要な知識と技術の修得をする。

到達目標

①これまでの臨床栄養学分野で学んだ知識を土台とし、実際に医療施設、介護施設において臨床栄養担当者 として従事できる。
②栄養管理のシステム構築、傷病者・要介護者の栄養問題を明らかにし、栄養管理と栄養介入計画を作成し、実践できる。
③栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランが作成できる。
④チーム医療における管理栄養士の役割と多職種との連携のあり方について理解し実践できる。

授業の方法

栄養アセスメント演習の授業は以下の方法で展開する
① 授業計画の学習内容を把握し準備学習を行い授業に備える。
② 症例・事例の臨床データから、栄養状態と食事の問題点を考え献立を展開する。
③ 模擬栄養指導を実施しPES報告書を作成する。
④ 症例・事例の栄養アセスメントのまとめをグループごとにプレゼンテーションを行う。
⑤ プレゼンテーションの出来栄えをまとめレポートとして作成し提出する。

ICT活用

Googleフォームを使用し資料配布を行う。

実務経験のある教員の教育内容

医療機関の職場長の経験を活かし授業に取り組みます。

課題に対するフィードバックの方法

プレゼンテーションの助言と提出物の添削を行います。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	「栄養アセスメント演習」授業のガイダンス 栄養アセスメントは臨床栄養管理の手順の一環であることを理解し、GLIM基準による評価、食事計画、模擬栄養指導による栄養管理（PES報告）計画書の作成について学び、症例・事例に基づく栄養管理演習に取り組む。	教科書の「栄養アセスメント」の項目を学習し授業に備える（30分）。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する（30分）。
担当教員	松本　洋子		
第2回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食) 糖尿病の症例を用いて、GLIM基準による評価から栄養管理（PES報告）計画書を作成する。必要エネルギー量等の算出および根拠について考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える（30分）。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する（30分）。
担当教員			
第3回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食) 糖尿病の症例を用いて、食事計画を提案する。 必要エネルギー量を基に、糖尿病食品交換表の群別食品構成の配分を考え、献立を糖尿病食品交換表を使用し展開する。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える（30分）。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する（30分）。
担当教員			

第4回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食) 糖尿病の症例に合わせた展開献立の工夫点を各自レポートにまとめる。 グループの代表者が工夫点について発表する。	提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、糖尿病の症例のまとめレポートを作成する(30分)。
担当教員			
第5回	症例・事例に基づく栄養管理演習(たんぱく質コントロール食) 慢性腎臓病の症例を用いて、GLIM基準による評価から栄養管理(PES報告)計画書を作成する。必要エネルギー量等の算出および根拠について考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			
第6回	症例・事例に基づく栄養管理演習(たんぱく質コントロール食) 慢性腎臓病の症例を用いて、食事計画を提案する。 病院給食・療養食の栄養基準を基にして、一般献立から慢性腎臓病食献立への展開例を考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			

第7回	症例・事例に基づく栄養管理演習(たんぱく質コントロール食) 慢性腎臓病の症例に合わせた展開献立の工夫点を各自レポートにまとめる。 グループの代表者が工夫点について発表する。	提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、慢性腎臓病の症例のまとめレポートを作成する(30分)。
担当教員			
第8回	症例・事例に基づく栄養管理演習(脂質コントロール食) 脂質異常症の症例を用いて、GLIM基準による評価から栄養管理(PES報告)計画書を作成する。必要エネルギー量等の算出および根拠について考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			
第9回	症例・事例に基づく栄養管理演習(脂質コントロール食) 脂質異常症の症例を用いて、食事計画を提案する。 病院給食・療養食の栄養基準を基にして、一般献立から脂質異常症食献立への展開例を考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			

第10回	症例・事例に基づく栄養管理演習(脂質コントロール食) 脂質異常症の症例に合わせた展開献立の工夫点を各自レポートにまとめる。 グループの代表者が工夫点について発表する。	提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、脂質異常症の症例のまとめレポートを作成する(30分)。
担当教員			
第11回	症例・事例に基づく栄養管理演習(易消化食) 嚥下障害の症例を用いて、GLIM基準による評価から栄養管理(PES報告)計画書を作成する。必要エネルギー量等の算出および根拠について考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			
第12回	症例・事例に基づく栄養管理演習(易消化食) 嚥下障害の症例を用いて、食事計画を提案する。 病院給食・療養食の栄養基準を基にして、一般献立から嚥下食献立への展開例を考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			

第13回	症例・事例に基づく栄養管理演習(易消化食) 嚥下障害の症例に合わせた展開献立の工夫点を各自レポートにまとめる。 グループの代表者が工夫点について発表する。	提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、嚥下障害の症例のまとめレポートを作成する(30分)。
担当教員			
第14回	栄養管理演習プレゼンテーション (エネルギーコントロール食・糖尿病食)栄養食事指導媒体をパワーポイントで作成する。 1グループ10分程度の発表資料とする。	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			
第15回	栄養管理演習プレゼンテーション (エネルギーコントロール食・糖尿病食)栄養食事指導の媒体を用いて1グループ10分程度の発表をおこなう。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	提出物:栄養管理(PES報告)記録書(30%) プレゼンの出来栄え (30%) まとめのレポート(20%) 授業に取り組む姿勢 (20%)
その他	0	

教科書

新しい臨床栄養管理 渡邉 早苗 医歯薬出版株式会社

参考文献

病気がわかる検査値ガイド 斉藤 嘉禎 金原出版株式会社

履修条件・留意事項等

履修要件はありません。
授業を通して管理栄養士の職務に関心を持って下さい。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　臨床栄養学						
科目名	栄養アセスメント演習(2組)					ナンバリング	3562
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	松本　洋子						

授業の位置づけ

栄養ｱｾｽﾒﾝﾄは、対象患者の栄養に関する問題や、その原因および重症度を評価するために必要となるそれぞれのデータや徴候・症状を集めて、丁寧に検証し、栄養に限局した原因を明確にしていくことが重要となる。栄養アセスメント演習では、臨床栄養学に係る専門知識・技術を統合し栄養管理の手順を理解したうえで栄養状態の改善、治療の促進や重症化予防につながる栄養ケアプランの作成を行う能力を修得するための科目である。臨床栄養学、立脚し臨地実習につながる。ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」ことと特に関係がある科目である。

授業の概要

医療や介護サービスをサポートするシステムの一環として、多職種とチーム体制をつくり、患者ならびに入所者にとって実益のある臨床栄養サービスを提供するための知識と技術の修得を目指す。
傷病者の身体状況、生活状況の把握と栄養状態の評価に基づいた栄養ケアプランを作成するために必要な知識と技術の修得をする。

到達目標

①これまでの臨床栄養学分野で学んだ知識を土台とし、実際に医療施設、介護施設において臨床栄養担当者 として従事できる。
②栄養管理のシステム構築、傷病者・要介護者の栄養問題を明らかにし、栄養管理と栄養介入計画を作成し、実践できる。
③栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランが作成できる。
④チーム医療における管理栄養士の役割と多職種との連携のあり方について理解し実践できる。

授業の方法

栄養アセスメント演習の授業は以下の方法で展開する
① 授業計画の学習内容を把握し準備学習を行い授業に備える。
② 症例・事例の臨床データから、栄養状態と食事の問題点を考え献立を展開する。
③ 模擬栄養指導を実施しPES報告書を作成する。
④ 症例・事例の栄養アセスメントのまとめをグループごとにプレゼンテーションを行う。
⑤ プレゼンテーションの出来栄えをまとめレポートとして作成し提出する。

ICT活用

Googleフォームを使用し資料配布を行う。

実務経験のある教員の教育内容

医療機関の職場長の経験を活かし授業に取り組みます。

課題に対するフィードバックの方法

プレゼンテーションの助言と提出物の添削を行います。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	「栄養アセスメント演習」授業のガイダンス 栄養アセスメントは臨床栄養管理の手順の一環であることを理解し、GLIM基準による評価、食事計画、模擬栄養指導による栄養管理(PES報告)計画書の作成について学び、症例・事例に基づく栄養管理演習に取り組む。	教科書の「栄養アセスメント」の項目を学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			
第2回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食) 糖尿病の症例を用いて、GLIM基準による評価から栄養管理(PES報告)計画書を作成する。必要エネルギー量等の算出および根拠について考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			
第3回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食) 糖尿病の症例を用いて、食事計画を提案する。 必要エネルギー量を基に、糖尿病食品交換表の群別食品構成の配分を考え、献立を糖尿病食品交換表を使用し展開する。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			

第4回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食) 糖尿病の症例に合わせた展開献立の工夫点を各自レポートにまとめる。 グループの代表者が工夫点について発表する。	提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、糖尿病の症例のまとめレポートを作成する(30分)。
担当教員			
第5回	症例・事例に基づく栄養管理演習(たんぱく質コントロール食) 慢性腎臓病の症例を用いて、GLIM基準による評価から栄養管理(PES報告)計画書を作成する。必要エネルギー量等の算出および根拠について考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			
第6回	症例・事例に基づく栄養管理演習(たんぱく質コントロール食) 慢性腎臓病の症例を用いて、食事計画を提案する。 病院給食・療養食の栄養基準を基にして、一般献立から慢性腎臓病食献立への展開例を考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			

第7回	症例・事例に基づく栄養管理演習(たんぱく質コントロール食) 慢性腎臓病の症例に合わせた展開献立の工夫点を各自レポートにまとめる。 グループの代表者が工夫点について発表する。	提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、慢性腎臓病の症例のまとめレポートを作成する(30分)。
担当教員			
第8回	症例・事例に基づく栄養管理演習(脂質コントロール食) 脂質異常症の症例を用いて、GLIM基準による評価から栄養管理(PES報告)計画書を作成する。必要エネルギー量等の算出および根拠について考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			
第9回	症例・事例に基づく栄養管理演習(脂質コントロール食) 脂質異常症の症例を用いて、食事計画を提案する。 病院給食・療養食の栄養基準を基にして、一般献立から脂質異常症食献立への展開例を考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			

第10回	症例・事例に基づく栄養管理演習(脂質コントロール食) 脂質異常症の症例に合わせた展開献立の工夫点を各自レポートにまとめる。 グループの代表者が工夫点について発表する。	提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、脂質異常症の症例のまとめレポートを作成する(30分)。
担当教員			
第11回	症例・事例に基づく栄養管理演習(易消化食) 嚥下障害の症例を用いて、GLIM基準による評価から栄養管理(PES報告)計画書を作成する。必要エネルギー量等の算出および根拠について考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			
第12回	症例・事例に基づく栄養管理演習(易消化食) 嚥下障害の症例を用いて、食事計画を提案する。 病院給食・療養食の栄養基準を基にして、一般献立から嚥下食献立への展開例を考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			

第13回	症例・事例に基づく栄養管理演習(易消化食) 嚥下障害の症例に合わせた展開献立の工夫点を各自レポートにまとめる。 グループの代表者が工夫点について発表する。	提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、嚥下障害の症例のまとめレポートを作成する(30分)。
担当教員			
第14回	栄養管理演習プレゼンテーション (エネルギーコントロール食・糖尿病食)栄養食事指導媒体をパワーポイントで作成する。 1グループ10分程度の発表資料とする。	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			
第15回	栄養管理演習プレゼンテーション (エネルギーコントロール食・糖尿病食)栄養食事指導の媒体を用いて1グループ10分程度の発表をおこなう。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	提出物:栄養管理(PES報告)記録書(30%) プレゼンの出来栄え (30%) まとめのレポート(20%) 授業に取り組む姿勢 (20%)
その他	0	

教科書

新しい臨床栄養管理 渡邉 早苗 医歯薬出版株式会社

参考文献

病気がわかる検査値ガイド 斉藤 嘉禎 金原出版株式会社

履修条件・留意事項等

履修要件はありません。
授業を通して管理栄養士の職務に関心を持って下さい。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　臨床栄養学						
科目名	栄養アセスメント演習(3組)					ナンバリング	3562
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	松本　洋子						

授業の位置づけ

栄養ｱｾｽﾒﾝﾄは、対象患者の栄養に関する問題や、その原因および重症度を評価するために必要となるそれぞれのデータや徴候・症状を集めて、丁寧に検証し、栄養に限局した原因を明確にしていくことが重要となる。栄養アセスメント演習では、臨床栄養学に係る専門知識・技術を統合し栄養管理の手順を理解したうえで栄養状態の改善、治療の促進や重症化予防につながる栄養ケアプランの作成を行う能力を修得するための科目である。臨床栄養学、立脚し臨地実習につながる。ディプロマ・ポリシーの「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」ことと特に関係がある科目である。

授業の概要

医療や介護サービスをサポートするシステムの一環として、多職種とチーム体制をつくり、患者ならびに入所者にとって実益のある臨床栄養サービスを提供するための知識と技術の修得を目指す。
傷病者の身体状況、生活状況の把握と栄養状態の評価に基づいた栄養ケアプランを作成するために必要な知識と技術の修得をする。

到達目標

①これまでの臨床栄養学分野で学んだ知識を土台とし、実際に医療施設、介護施設において臨床栄養担当者 として従事できる。
②栄養管理のシステム構築、傷病者・要介護者の栄養問題を明らかにし、栄養管理と栄養介入計画を作成し、実践できる。
③栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランが作成できる。
④チーム医療における管理栄養士の役割と多職種との連携のあり方について理解し実践できる。

授業の方法

栄養アセスメント演習の授業は以下の方法で展開する
① 授業計画の学習内容を把握し準備学習を行い授業に備える。
② 症例・事例の臨床データから、栄養状態と食事の問題点を考え献立を展開する。
③ 模擬栄養指導を実施しPES報告書を作成する。
④ 症例・事例の栄養アセスメントのまとめをグループごとにプレゼンテーションを行う。
⑤ プレゼンテーションの出来栄えをまとめレポートとして作成し提出する。

ICT活用

Googleフォームを使用し資料配布を行う。

実務経験のある教員の教育内容

医療機関の職場長の経験を活かし授業に取り組みます。

課題に対するフィードバックの方法

プレゼンテーションの助言と提出物の添削を行います。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	「栄養アセスメント演習」授業のガイダンス 栄養アセスメントは臨床栄養管理の手順の一環であることを理解し、GLIM基準による評価、食事計画、模擬栄養指導による栄養管理（PES報告）計画書の作成について学び、症例・事例に基づく栄養管理演習に取り組む。	教科書の「栄養アセスメント」の項目を学習し授業に備える（30分）。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する（30分）。
担当教員			
第2回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食) 糖尿病の症例を用いて、GLIM基準による評価から栄養管理（PES報告）計画書を作成する。必要エネルギー量等の算出および根拠について考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える（30分）。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する（30分）。
担当教員			
第3回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食) 糖尿病の症例を用いて、食事計画を提案する。 必要エネルギー量を基に、糖尿病食品交換表の群別食品構成の配分を考え、献立を糖尿病食品交換表を使用し展開する。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える（30分）。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する（30分）。
担当教員			

第4回	症例・事例に基づく栄養管理演習(エネルギーコントロール食) 糖尿病の症例に合わせた展開献立の工夫点を各自レポートにまとめる。 グループの代表者が工夫点について発表する。	提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、糖尿病の症例のまとめレポートを作成する(30分)。
担当教員			
第5回	症例・事例に基づく栄養管理演習(たんぱく質コントロール食) 慢性腎臓病の症例を用いて、GLIM基準による評価から栄養管理(PES報告)計画書を作成する。必要エネルギー量等の算出および根拠について考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			
第6回	症例・事例に基づく栄養管理演習(たんぱく質コントロール食) 慢性腎臓病の症例を用いて、食事計画を提案する。 病院給食・療養食の栄養基準を基にして、一般献立から慢性腎臓病食献立への展開例を考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			

第7回	症例・事例に基づく栄養管理演習(たんぱく質コントロール食) 慢性腎臓病の症例に合わせた展開献立の工夫点を各自レポートにまとめる。 グループの代表者が工夫点について発表する。	提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、慢性腎臓病の症例のまとめレポートを作成する(30分)。
担当教員			
第8回	症例・事例に基づく栄養管理演習(脂質コントロール食) 脂質異常症の症例を用いて、GLIM基準による評価から栄養管理(PES報告)計画書を作成する。必要エネルギー量等の算出および根拠について考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			
第9回	症例・事例に基づく栄養管理演習(脂質コントロール食) 脂質異常症の症例を用いて、食事計画を提案する。 病院給食・療養食の栄養基準を基にして、一般献立から脂質異常症食献立への展開例を考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			

第10回	症例・事例に基づく栄養管理演習(脂質コントロール食) 脂質異常症の症例に合わせた展開献立の工夫点を各自レポートにまとめる。 グループの代表者が工夫点について発表する。	提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、脂質異常症の症例のまとめレポートを作成する(30分)。
担当教員			
第11回	症例・事例に基づく栄養管理演習(易消化食) 嚥下障害の症例を用いて、GLIM基準による評価から栄養管理(PES報告)計画書を作成する。必要エネルギー量等の算出および根拠について考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			
第12回	症例・事例に基づく栄養管理演習(易消化食) 嚥下障害の症例を用いて、食事計画を提案する。 病院給食・療養食の栄養基準を基にして、一般献立から嚥下食献立への展開例を考える。	教科書の「臨床栄養管理の実際」について学習し授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			

第13回	症例・事例に基づく栄養管理演習(易消化食) 嚥下障害の症例に合わせた展開献立の工夫点を各自レポートにまとめる。 グループの代表者が工夫点について発表する。	提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、嚥下障害の症例のまとめレポートを作成する(30分)。
担当教員			
第14回	栄養管理演習プレゼンテーション (エネルギーコントロール食・糖尿病食)栄養食事指導媒体をパワーポイントで作成する。 1グループ10分程度の発表資料とする。	教科書などにより、提示症例について学習し、プレゼンテーションに備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			
第15回	栄養管理演習プレゼンテーション (エネルギーコントロール食・糖尿病食)栄養食事指導の媒体を用いて1グループ10分程度の発表をおこなう。	教科書などにより、提示症例について学習し、授業に備える(30分)。	配布資料と教科書を用いて、症例・事例に基づく栄養管理演習を復習する(30分)。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	提出物:栄養管理(PES報告)記録書(30%) プレゼンの出来栄え (30%) まとめのレポート(20%) 授業に取り組む姿勢 (20%)
その他	0	

教科書

新しい臨床栄養管理 渡邉 早苗 医歯薬出版株式会社

参考文献

病気がわかる検査値ガイド 斉藤 嘉禎 金原出版株式会社

履修条件・留意事項等

履修要件はありません。
授業を通して管理栄養士の職務に関心を持って下さい。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 臨床栄養学						
科目名	チーム医療概論					ナンバリング	
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	1
担当教員	松本 信子、鈴木 陽子						

授業の位置づけ

チーム医療概論は、初年次教育の一環として、これから専門領域を学習する心構えを養うための科目である。また、患者とのコミュニケーション能力を活用した円滑な関係を構築し、根拠に基づいたより良い栄養管理を行える能力を身に付ける。さらには、多様なケア環境に適した保健医療福祉チームのありかたと管理栄養士の役割について理解を深めるための科目である。ディプロマ・ポリシーの「データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質（Quality Of Life：QOL）向上に貢献するために必要な能力を身につけている。（知識・技能）」および「他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。（知識・技能）」ことと特に関連がある科目である。また「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。（知識・技能）」と「学んだ知識とその理解を基盤として、食と健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。（思考・判断・表現）」と「食と栄養にかかわる多職種や多機関が連携・協調するために必要なメンバーシップ、リーダーシップを持ち、対象を中心にマネジメントできる能力を持っている。（思考・判断・表現）」と「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、生涯にわたり求められる最新の知識・技術を積極的に高め、必要な情報を発信することができる。（関心・意欲・態度）」および「「食・栄養」の視点から、対象者が自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」について一体的に提案することができる。（関心・意欲・態度）」ことと関連している科目である。
他の科目とのつながり：「臨床栄養学概論」「臨床栄養学各論」「食事療法論」「栄養アセスメント論」「栄養ケアプラン論」と関連し、専門科目の臨地実習Ⅱ臨床栄養学分野の基礎となる。

授業の概要

患者中心のチーム医療を実現するために、異なる職種で構成されるチームメンバーそれぞれの役割・機能を把握して効果的なチームビルディングに必要な基礎的知識を理解する。医療チームにおいて管理栄養士の果たす役割について学ぶ。多職種との協調、協働、調整、コンサルテーション等を学習する。

到達目標

・医療は誰のものか医療が目指すものは何かを説明できる。
・医療システムとしてのチーム医療の目指すものは何かについて考えることができ説明できる。
・チーム医療の方法論、課題等理解を深め説明することができる。

授業の方法

パワーポイントとハンドアウトによる講義、および講義の内容に基づいたグループワークを行う。

ICT活用

Google Classroomを用いて、授業資料の配信や出席確認、レポート課題の提出などを行う場合がある。

実務経験のある教員の教育内容

松本:これまでの臨床・研究の経験を基に授業を展開する。

課題に対するフィードバックの方法

グループワークでは助言を行います。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	チーム医療総論 チーム医療が推進される背景や概念などを学び、多職種チーム連携の重要性を理解する。	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(120分)	シラバスや教科書、講義の内容などを取りまとめ事後学習を行う。(60分)
担当教員	松本　信子		
第2回	チーム医療における管理栄養士の役割 管理栄養士の専門性とチーム医療における役割について理解する。	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(120分)	シラバスや教科書、講義の内容などを取りまとめ事後学習を行う。(60分)
担当教員	松本　信子		
第3回	①入院時食事療養(病院給食)の概要と特徴 ②ビデオ視聴	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(120分)	シラバスや教科書、講義の内容などを取りまとめ事後学習を行う。(60分)
担当教員	松本　信子		

第4回	経口栄養法および経管栄養法の実際について	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(120分)	シラバスや教科書、講義の内容などを取りまとめ事後学習を行う。(60分)
担当教員	鈴木　陽子		
第5回	講義:チーム医療の実際(ゲストスピーカー:病院の栄養管理について)	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(120分)	シラバスや教科書、講義の内容などを取りまとめ事後学習を行う。(60分)
担当教員	鈴木　陽子		
第6回	講義:チーム医療の実際(ゲストスピーカー:高齢者の栄養管理について)	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(120分)	シラバスや教科書、講義の内容などを取りまとめ事後学習を行う。(60分)
担当教員	松本　信子		

第7回	チーム医療のコミュニケーション実習 チーム医療はコミュニケーションや多職種への理解不足が主な要因である。グループワークを通じ、課題の解決方法を体得する。まとめ	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(120分)	シラバスや教科書、講義の内容などを取りまとめ事後学習を行う。(60分)
担当教員	鈴木　陽子		
第8回	チーム医療のコミュニケーション実習 チーム医療はコミュニケーションや多職種への理解不足が主な要因である。グループワークを通じ、課題の解決方法を体得する。まとめ	教科書により準備学習に取組み、授業に備える(120分)	シラバスや教科書、講義の内容などを取りまとめ事後学習を行う。(60分)
担当教員	松本　信子		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない

定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	レポート課題(80%) 受講態度・意欲等(20%)
その他	0	なし

教科書

適宜、資料を配布します。

参考文献

適宜紹介します。

履修条件・留意事項等

履修条件はありませんが、真摯に授業に臨んでください。7,8回目の授業は通しで実際に病院に出向いての実習となります。
備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 公衆栄養学						
科目名	管理栄養士概論					ナンバリング	3574
配当年次	1年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	田中 弘之、松本 信子、鈴木 陽子						

授業の位置づけ

「管理栄養士概論」は、管理栄養士養成のための初年次教育の一環として位置づけられている。ディプロマ・ポリシーの「地域や国際社会における食と健康にかかわる諸問題を解決するため、健康の維持・増進に必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」、「データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質(Quality Of Life:QOL)向上に貢献するために必要な能力を身につけている。」ことと関連する科目である。
発足から現在に至る制度の変遷、管理栄養士の身分を規定する栄養士法と業務を規定する健康増進法、医療法などの関連法令、社会で活躍している各分野の管理栄養士の担当業務の概要などの学習により、これから学ぶ専門科目の必要性と重要性の理解を図る。また、管理栄養士には幅広い職域(活躍の場)があることを知り、「栄養・食を通して、人々の健康と幸福に貢献する」専門職として、卒業後あるいは将来、目指すべき管理栄養士像の明確化を図る。

授業の概要

「管理栄養士概論」では、管理栄養士とは、管理栄養士免許制度、管理栄養士になるための教育内容および健康栄養学科のカリキュラム、管理栄養士の設置状況および設置種別(厚生労働省、都道府県・保健所、市町村保健センター、保育所等児童福祉施設給食、学校給食、会社・工場等事業所給食、養護老人ホーム等高齢者福祉施設給食、病院等医療機関の入院時食事療養および介護保健施設給食など)の担当業務などについて学習する。学習を通じて、管理栄養士に対する社会の要請や期待を理解し、自らが目指す管理栄養士像を創造できるようにする。
なお、授業は、準備学習⇒プレテスト⇒講義形式の授業⇒事後学習ノートの作成で構成する。

到達目標

「管理栄養士概論」において到達すべき目標は、以下のとおりである。
① 栄養士法などの法令に規定されている管理栄養士の定義、養成の内容、免許制度などを説明できるる。
② 健康増進法や医療法などの法令に規定されている管理栄養士に関連する業務規定などを理解している。
③ 社会で管理栄養士が活躍する職域と担当している業務の概要を簡単に説明できる。
④ 自ら進んで、管理栄養士になるため必要な教育科目の学習に取り組むことができる。
⑤ 自らが目指す管理栄養士像を創造することができる。

授業の方法

① 毎授業終了時に、次回授業の学習内容について教員が作成したプリント3～4枚を配付する。
② 学生は、プリント、教科書および参考書などにより準備学習を行う。
③ 毎回、授業開始時に準備学習の状況をプレテストにより確認する。
④ 授業は、講義形式で行う。
⑤ 授業終了後にプリント、教科書や参考書および講義内容などについて「事後学習ノート」を作成する。
⑥ 事後学習の成果は、「事後学習ノート」と「確認試験」により評価する。

ICT活用

Google フォーム

実務経験のある教員の教育内容

松本:管理栄養士として国立病院機構施設での実習生指導の経験を生かし、病院等の医療施設における臨床栄養及び各種チーム医療についての学びを統合できるよう実習の指導・支援を行う。
田中:内閣府・厚生労働省において政策の企画立案に従事した。また、保健所並びに病院における実践活動等に従事した経験を生かして、公衆栄養分野について講義を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、毎回実施するプレテストの返却時には、解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	◆「管理栄養士概論」のためのガイダンス ◆管理栄養士の定義(栄養士法)、役割および主な担当業務、また、管理栄養士免許制度、管理栄養士国家試験の受験資格および試験科目などについて、それぞれ内容を整理し理解を図る。	シラバスや教科書などにより、授業の進め方や管理栄養士の免許制度など、準備学習に取組み授業に備える(120分)。	シラバスや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60分)。
担当教員	田中 弘之		
第2回	◆管理栄養士学校指定規則に規定されている教育内容と健康栄養学科のカリキュラムに関して、専門基礎分野(人体の構造と機能及び疾病の成り立ちなど)と、専門分野(栄養学、臨床栄養学、給食経営管理論など)について、それぞれ内容を整理し理解を図る。	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60 分)。
担当教員	田中 弘之		
第3回	◆管理栄養士免許の交付状況、施設種別の管理栄養士の就職者数、管理栄養士・栄養士免許証交付数の推移、管理栄養士設置主要施設種別の就業者数の推移などを通して、社会で活躍している管理栄養士の状況を理解する。	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える (60 分)。
担当教員	田中 弘之		

第4回	第 4 回以降は、管理栄養士が設置されている施設種別に、勤務者に関して、主たる設置や業務の根拠となる法令や主な業務について、それぞれ内容を整理し理解を図る。 ◆中央官庁である厚生労働省（行政管理栄養士に限る。）に勤務する管理栄養士 ・所属している局、課・室別の所掌している法令や主な施策など	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える（ 120分 ）。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える（ 60 分 ）。
担当教員	田中　弘之		
第5回	◆中央官庁である内閣府消費者庁、農林水産省など（いずれも厚生労働省からの出向）に勤務する管理栄養士 ・所属府省、所掌している主な法令と施策など	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える（120分）。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える（ 60 分）。
担当教員	田中　弘之		
第6回	◆都道府県本庁および保健所に勤務する管理栄養士 ・地域保健法や健康増進法などの法令や通知 ・栄養行政における管理栄養士の位置づけ ・主な担当業務　など	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える（120分）。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える（ 60分）。
担当教員	田中　弘之		

第7回	◆市町村保健センターに勤務する管理栄養士 ・地域保健法や健康増進法などの法令や通知 ・市町村の行政における管理栄養士の位置づけ ・主要な担当業務 など	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60 分)。
担当教員	田中　弘之		
第8回	◆児童福祉施設(保育所を除く)に勤務する管理栄養士 ・主たる業務の目的 ・給食運営と食事の提供に関する留意事項 ・児童福祉施設の設備及び運営に関する基準	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60 分)。
担当教員	鈴木　陽子		
第9回	◆保育所に勤務する管理栄養士 ・給食の特徴、栄養管理の区分 ・「日本人の食事基準」を活用した食事計画 ・乳児対象の給食および幼児対象の給食の調製	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60 分)。
担当教員	鈴木　陽子		

第10回	◆学校給食を行う小・中学校等に勤務する管理栄養士 ・給食の目的・目標 ・給食の運営（区分、食事の提供） ・学校給食栄養管理者 ・学校給食実施基準および衛生管理基準）など	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える（120分）。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える（ 60 分）。
担当教員	鈴木　陽子		
第11回	◆事業所給食施設（会社・工場など）に勤務する管理栄養士 ・給食の特徴 ・健康増進法・労働安全衛生規則・事業付属寄宿舎規定等の法令 ・事業所給食の実務	配付プリントや教科書により、管理栄養士養成の教育内容などの準備学習に取組み、プレテストと授業に備える（120分）。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える（ 60 分）。
担当教員	松本　信子		
第12回	◆特別特別養護老人ホームなど高齢者福祉施設に勤務する管理栄養士 ・高齢者福祉施設の種類 ・給食の特徴と給食の実際（食事計画、献立業務、食事の調製および衛生管理等）	配付プリントや教科書等により、事業所給食施設の管理栄養士について準備学習に取組み、プレテストと授業に備える（120分）。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える（60 分）。
担当教員	鈴木　陽子		

第13回	◆入院時食事療養を実施している保険医療機関に勤務する管理栄養士(1) ・入院時食事療養の趣旨、制度の概要 ・栄養管理・食事計画 ・治療食の献立業務および治療食の調製 など	配付プリントや教科書等により、事業所給食施設の管理栄養士について準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60 分)。
担当教員	松本 信子		
第14回	◆入院時食事療養を実施している保険医療機関に勤務する管理栄養士(2) ・入院基本料等の施設基準 ・入院時食事療養費に係る食事療養実施上の留意事項 ・食事療養費算定表 など	配付プリントや教科書等により、事業所給食施設の管理栄養士について準備学習に取組み、プレテストと授業に備える(120分)。	配付プリントや教科書、講義の内容などを取りまとめて、事後学習ノートを作成し確認試験に備える(60 分)。
担当教員	松本 信子		
第15回	◆確認試験とまとめ	配付プリントや教科書などをまとめ、確認試験に備える(120分)。	全体のまとめに基づき振り返りを行い、不確かな知識を確認する(60 分)。
担当教員	田中 弘之		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	◆プレテストの結果（40%） ◆「事後学習ノート」（10%） ◆授業に取り組む姿勢(10%)
その他	40	定期試験相当として確認試験を行う。

教科書

栄養調理六法　令和 7 年版／栄養調理関係法令研究会　編集／新日本法規
実力養成のため給食管理論／芦川修貳・田中寛　編／学建書院

参考文献

栄養士・管理栄養士のための栄養指導論／芦川修貳、田中弘之編／学建書院

履修条件・留意事項等

履修要件はありません。この授業を履修することで、各自が目標とする管理栄養士像を明確にして下さい。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 公衆栄養学						
科目名	公衆栄養学Ⅰ					ナンバリング	3570
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	田中 弘之						

授業の位置づけ

公衆栄養学は、地域集団における健康・栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラム（目標設定、計画、実施、評価、フィードバック）を展開するために必要な知識・技術を学ぶ科目でディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進の場における必要とされる高度な専門知識を身につける（知識・技能）」および「学んだ知識と理解を基盤として健康・栄養問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる（思考・判断・表現）」に関連している。「公衆衛生学」（1年次）の一分野でもあり、「公衆栄養学Ⅱ」（後期）、4年次の「公衆栄養学実習」および「臨地実習Ⅱ（公衆栄養学）」に繋がる科目である。

授業の概要

「公衆栄養学Ⅰ」では、わが国の健康・栄養の現状と問題点、現在展開されている主要な栄養施策、地域における健康危機管理などについて学習する。併せて、諸外国における栄養問題と国際機関の健康・栄養政策についても学ぶ。

到達目標

1. 公衆栄養の概念について説明できる。
2. 地域や職域における健康・栄養問題とニーズの主な把握方法を説明できる。
3. 国民栄養の現状や問題点について説明できる。
4. わが国の主要な栄養政策について説明できる。
5. 諸外国の健康・栄養問題について理解し、説明できる。

授業の方法

① 毎授業事前に、次回授業の学習内容について教員が作成した配信等の資料を配布する。
② 学生は、配信等の資料、教科書および参考書などにより準備学習を行う。
③ 毎回、授業開始時に準備学習の状況を「プレテスト」により確認する。
④ 授業は、パワーポイントと配信等の資料などを用いた講義形式とする。
⑤ 学生は、配信等の資料、教科書および講義の内容などについて、事後学習を行う。
⑥ 質問等には、リアクションペーパー（配信）にてオフィスアワーを活用して対応する。

ICT活用

Google Forms

実務経験のある教員の教育内容

内閣府・厚生労働省において政策の企画立案に従事した。また、保健所並びに病院における実践活動等に従事した経験を生かして、公衆栄養分野について講義を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、毎回実施する小テストの返却時には、解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	◆ガイダンス ◆公衆栄養の概念，公衆栄養活動の意義 ・わが国の法律の仕組みと健康づくりに関する法令とその役割を知る。 公衆栄養学と管理栄養士の役目を理解する。	配信等の資料の学習内容について教科書の該当部分を読んでおくこと(60分)	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(120分)。
担当教員	田中　弘之		
第2回	◆わが国の健康・栄養問題の現状と課題 ・わが国の人口構造の変化、超高齢社会、健康・栄養問題と健康状態の変化について理解する。	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第3回	◆国民健康・栄養調査の沿革 ・わが国の国民健康・栄養調査の沿革と基本的な考え方を理解する。	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		

第4回	◆国民健康・栄養調査の方法 ・わが国の国民健康・栄養調査の目的・方法を理解する。	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第5回	◆食事の変化 ・栄養調査に基づく、エネルギー摂取量、栄養素摂取量、食品群別摂取量と料理・食事パターンの面から経時的変化と現状について理解する。	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第6回	◆食生活の変化 ・食生活とそれを支える食環境との関連を食物へのアクセスと食情報へのアクセスを理解する。	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		

第7回	◆食環境の変化 ・食品生産・流通面、食情報面の両面から食環境を理解する。	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第8回	◆地域における健康危機管理の在り方 ・災害時の栄養・食生活支援活動について、理解する。	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第9回	◆栄養施策に関する指針 ・食生活指針改定の趣旨、国民の食生活の現状と課題と食生活指針の構成と各項目について理解する。	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		

第10回	◆栄養施策に関する指針やツール ・健康・栄養食生活改善のための指針やツールを理解する。	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第11回	◆健康日本21の背景と目標設定 ・わが国の健康づくり対策の沿革と健康日本21の背景と目的を理解する。	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第12回	◆健康日本21第3次について ・国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な方針と同計画の第3次の目標について理解する。	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		

第13回	◆諸外国における健康・栄養問題 ・諸外国の健康・栄養状態，栄養素摂取の概況について理解する。	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第14回	◆世界の食糧事情と地域における公衆栄養活動 ・公衆栄養施策に関連する国際的な行政組織と活動 ・ボランティア活動について	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第15回	◆確認試験とまとめ	これまでの学習内容について教科書や配信等の資料をまとめ、確認試験に備える(120分)。	全体のまとめに基づき振り返りを行い、不確かな知識を確認する(60分)。
担当教員	田中　弘之		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	40	◆小テストの結果　(30%) ◆授業に取り組む姿勢(10%)
その他	60	定期試験相当として確認試験を行う。

教科書

公衆栄養学 改訂第8版／吉池信夫・林宏一編集／南江堂

参考文献

UN、WFP、UNICEFのHP
国民健康・栄養調査結果／厚生労働省

履修条件・留意事項等

卒業必修科目である。
4年次の「臨地実習Ⅱ（公衆栄養学分野）」の要件科目である。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　公衆栄養学						
科目名	公衆栄養学Ⅱ					ナンバリング	3572
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	田中　弘之						

授業の位置づけ

公衆栄養学は、地域集団における健康・栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラム（目標設定、計画、実施、評価、フィードバック）を展開するために必要な知識・技術を学ぶ科目である。特に、「公衆栄養学Ⅱ」は、ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進の場に必要とされる高度な専門知識を身につける」（知識・技能）」を基盤として、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」、「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている。」、「協働する医療・保健チームの中で適切な活動を行うことができる。」、「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。」、および「地域包括ケアシステムにおいて「食・栄養」の視点から、高齢者が住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」が切れ目なく一体的に提供することができる。」に関連している。「公衆衛生学」（1年次）で学んだ「疫学」の栄養分野での展開と、4年次の「公衆栄養学実習」や「臨地実習Ⅱ（公衆栄養学）」に繋がる科目である。

授業の概要

「公衆栄養学Ⅱ」では、公衆栄養学Ⅰの知識を基に、地域集団における健康・栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラム（目標設定、計画、実施、評価、フィードバック）を展開するために必要な知識・技術を学ぶ科目である。特に、「公衆栄養学Ⅱ」は、ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進の場に必要とされる高度な専門知識を身につける」（知識・技能）」を基盤として、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」、「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている。」、「協働する医療・保健チームの中で適切な活動を行うことができる。」、「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。」、および「地域包括ケアシステムにおいて「食・栄養」の視点から、高齢者が住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」が切れ目なく一体的に提供することができる。」に関連している。

到達目標

1. 栄養疫学の概念を理解し、公衆栄養活動における栄養疫学の必要性と意義について説明できる。
2. 栄養素、食品の摂取量の測定方法と、その評価方法について説明できる。
3. 公衆栄養マネジメントの考え方について説明できる。
4. 公衆栄養プログラムの目標設定の過程を理解し、目標が短期・中期・長期と階層的に設定されることを説明できる。
5.公衆栄養プログラムの実施中、実施後の評価方法について説明できる。

授業の方法

① 毎授業終了時に、次回授業の学習内容について教員が作成した資料を配信等で提供する。
② 学生は、配信等の資料、教科書および参考書などにより準備学習を行う。
③ 毎回、授業開始時に準備学習の状況を「プレテスト」により確認する。
④ 授業は、パワーポイントと配信等の資料などを用いた講義形式とする。
⑤ 学生は、配信等の資料、教科書および講義の内容などについて、事後学習を行う。
⑥ 質問等には、リアクションシート(配信)においてオフィスアワーを活用して対応する。

ICT活用

Google フォーム

実務経験のある教員の教育内容

内閣府・厚生労働省において政策の企画、立案を実施していた。また、保健所並びに病院等において実践活動等に従事した経験を生かして、公衆栄養分野について講義を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、毎回実施するプレテストの返却時には、解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	◆公衆栄養マネジメント(1) ・ 地域診断の意義と目的 ・公衆栄養マネジメントの概念と方法	左記の学習内容について、教科書や参考書の該当部分を読んでおくこと(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第2回	◆公衆栄養マネジメント(2) ・公衆栄養アセスメントの目的と方法 ・地域診断の方法	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)
担当教員	田中　弘之		
第3回	◆公衆栄養マネジメント(3) ・既存資料の活用を中心とした公衆栄養アセスメントの概要 ・公衆栄養プログラムの目標設定	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		

第4回	◆関係者の役割 ・ 保健所・保健センターの役割、保健医療圏	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第5回	◆母子保健対策 ・母子保健法 次世代育成支援法 健やか親子21(第2次) 保育所保育指針 妊産婦のための食生活指針 授乳・離乳支援ガイド	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第6回	◆食育の推進Ⅰ ・食育基本法、食育推進基本計画	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		

第7回	◆食育の推進Ⅱ ・第4次食育推進基本計画と食育推進計画	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第8回	◆特定健診・特定保健指導 ・高齢者の医療の確保に関する法律	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)
担当教員	田中　弘之		
第9回	◆健康増進法の食品制度 ・特別用途食品・保健機能食品制度	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		

第10回	◆公衆栄養臨池実習報告 ・保健所や保健センター実習内容の実際	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第11回	◆食品表示法の食品表示制度 ・特定保健用食品と栄養成分表示	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第12回	◆特別用途食品、誇大表示 ・許可基準型と個別評価型 ・表示広告の定義	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		

第13回	◆栄養疫学(1) ・栄養疫学の概要 ・曝露情報としての食事摂取量 食事摂取量の変動誤差	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中 弘之		
第14回	◆栄養疫学(2) ・栄養疫学の方法 観察研究、介入研究	左記の学習内容について、配信等の資料や教科書などを読み、プレテストと授業に備える(90分)。	配信等の資料や参考書などにより講義内容を確認し、確認テストに備える(90分)。
担当教員	田中 弘之		
第15回	◆確認試験とまとめ ・食事摂取量の測定方法 24時間思い出し法と食事記録法	これまでの学習内容について教科書や配信等の資料を読み、確認試験に備える(120分)。	全体のまとめに基づき振り返りを行い、不確かな知識を確認する(60分)。
担当教員	田中 弘之		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	40	◆プレテストの結果　(30%) ◆授業に取り組む姿勢(10%)
その他	60	定期試験相当として確認試験を行う。

教科書

公衆栄養学 改訂第8版／吉池信夫・林宏一編集／南江堂

参考文献

2025年日本人の食事摂取基準／厚生労働省

履修条件・留意事項等

管理栄養士国家試験受験資格の必須科目である。
4年次の「臨地実習Ⅱ（公衆栄養学分野）」の要件科目である。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　公衆栄養学						
科目名	公衆栄養学実習(1組)					ナンバリング	3576
配当年次	4年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	田中　弘之						

授業の位置づけ

公衆栄養学実習は、地域集団における健康・栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラムを展開するために必要な知識・技術を学ぶ科目である。ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」および「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている。」に関連している。また、「協働する医療・保健チームの中で適切な活動を行うことができる。」、「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。」および「地域包括ケアシステムにおいて「食・栄養」の視点から、高齢者が住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」が切れ目なく一体的に提供することができる。」にも関連している。これまで学習した様々な知識や理論を基に、地域における健康・栄養問題について、地域診断、地域栄養計画の目標設定、計画の作成、評価方法の検討を行う。また、集団における栄養状態のアセスメント方法についても、食事調査データの分析およびまとめを行う。4年次の「臨地実習Ⅱ(公衆栄養分野)」に繋がる科目である。

授業の概要

保健センターおよび保健所に勤務する管理栄養士の立場で、既存資料を用いて、地域の健康・栄養関連情報の収集、解析、問題点の発見を行い、母子、学童、思春期、成人、高齢者などの地域集団に応じた公衆栄養プログラム(目標設定、プログラムの作成、実施、評価、フィードバック)の策定と展開方法を修得する。また、集団の栄養・食事調査結果の分析を行う。

到達目標

1. 既存の資料から、地域の特性と健康・栄養上の問題点を発見することができる。
2. 健康・栄養上の課題とその要因を説明できる。
3. 解決に向け、取り組み課題の優先順位をつけることができる。
4. 公衆栄養プログラムの計画・実施において、対象者、地域、社会資源などの活用、連携の重要性と方法 について説明できる。
5. 地域特性に対応したプログラム（案）について討議できる。
6. 食事調査の結果を分析して、集団の栄養状態のアセスメントができる。

授業の方法

① 教科書などにより授業計画の学習内容について準備学習を行い授業に備える。
② 恵庭市の「主観的アセスメント」を行い、既存資料用いて地域診断を行う（個人学習）。
③ 恵庭市保健センターに勤務する管理栄養士の立場で、グループワークによる課題の検討、計画案の検討、事業計画案の作成を行う。
④ 各班の事業計画書について報告会を行う。
⑤ 保健所に勤務する管理栄養士の立場で、道民の健康・栄養課題の発見と対応案を検討する（個人学習）。
⑥ 食事調査結果のデータ分析とまとめを行う（個人学習）。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

田中：内閣府・厚生労働省において政策の企画、立案を実施していた。また、保健所並びに病院等において実践活動等に従事した経験を生かして、公衆栄養活動について実習を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、提出物等には、コメントを記載し返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	◆ガイダンス ◆公衆栄養アセスメント ・「恵庭市」の主観的アセスメント ・統計資料から恵庭市の地域特性と健康・栄養課題を発見する。 ・教科書別冊「実習ワークシート」p.11 のワークシート 4-1 および 4-2 に記載する。	教科書や参考書の該当部分を復習する(60分)。	発見した健康・栄養問題について、ワークシート 4 - 3 (p.12)を作成する(120分)。
担当教員	田中　弘之		
第2回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(1) 【グループワーク】 ・保健センターの管理栄養士として、地域診断の結果から課題を抽出し、グループで検討する健康課題を決定する。	テキスト(p.39～41)を読み、参考書の該当部分を復習する。作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	決定した健康・栄養課題について、ワークシート 4-4 (p.13)を作成する(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第3回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(2) 【グループワーク】 ・改善課題に基づく改善目標の設定 ・目標設定の優先順位	テキスト(p.39～41)を読み、参考書の該当部分を復習する。作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	グループワークの検討結果に基づいて、自分の考えをまとめ、ワークシート 4-8-①(p.19)を作成し、次回の検討に備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		

第4回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(3) 【グループワーク】 ・課題解決のための事業計画(案)の作成 ・社会資源の活用、既存事業との関連、関係機関の役割などを確認する。	左記の学習内容について教科書や参考書の該当部分を復習する。 作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	グループワークの検討内容に基づいて、自分の考えをまとめ、次回に備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第5回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(4) 【グループワーク】 ・課題解決のための事業計画案の決定 ・授業計画書の作成	左記の学習内容について教科書や参考書を読んでおき、グループワーク(事業計画案の決定)に備える(90分)。	決定した事業計画案と授業計画書について、自分の考えをまとめ、次回に備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第6回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(5) 【グループワーク】 ・媒体作成、報告会準備	報告会における媒体(案)などの準備を行う(60分)。	報告会における自分の役割を確認し、必要な準備を行う(120分)。
担当教員	田中　弘之		

第7回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(6) 【グループワーク】 ・報告会	報告会における発表等に備える(60分)。	報告会での他グループを含めた発表内容をまとめる(120分)。
担当教員	田中　弘之		
第8回	◆保健所に勤務する管理栄養士(1) ・道民の健康・栄養課題の発見	左記の学習内容について保健所の役割や北海道の健康づくり課題などを調べておく(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、課題作成に備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第9回	◆保健所に勤務する管理栄養士(2) ・発見した健康・栄養課題についての対応案	左記の学習内容について健康・栄養課題の対応について調べておく(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、課題を完成させる(90分)。
担当教員	田中　弘之		

第10回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(1) ・食事調査データ分析①	教科書や参考書を読んでおくこと。エクセルの基本的な操作を復習しておく(90分)。	食事調査のデータ分析の方法をまとめる。エクセルの操作方法を復習する(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第11回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(2) ・食事調査データ分析②	教科書や参考書を読みデータ分析の方法について復習しておく(60分)。	課題のデータの加工を完成させる(120分)。
担当教員	田中　弘之		
第12回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(3) ・食事調査データ分析のまとめ	データ分析のまとめ方について、教科書や参考書を読んでおくこと(90分)。	栄養状態のアセスメントについて、まとめる(90分)。
担当教員	田中　弘之		
教科書			

公衆栄養学実習（学内編）／幸林友夫・上田秀樹 編著／南山堂
日本食品標準成分表2023（八訂）／医歯薬出版
公衆栄養学実習ノート（2025年度ワーキングノート）／北海道文教大学人間科学部健康栄養学科作成

参考文献

公衆栄養学／吉池信夫・林宏一編集／南江堂（購入済）
1年次の「公衆栄養学」、2年次の「公衆栄養学実習」で使用した教科書

履修条件・留意事項等

履修条件はないが、管理栄養士国家試験受験資格の必修科目である。
教科書教科書別冊「実習ワークシート」のうち、指示されたワークシートについては、次回授業開始時に提出とする。
各課題は、提出期限を順守すること。
授業は、180分 × 12 回の実施とする。

成績評価の方法

区分	割合（%）	内容
定期試験	0	実施しない。

定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	◆提出課題　　(50 %) ◆プレゼンテーション　(30 %) ◆授業取り組む姿勢　(20 %)
その他	0	なし

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　公衆栄養学						
科目名	公衆栄養学実習(2組)					ナンバリング	3576
配当年次	4年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	田中　弘之						

授業の位置づけ

公衆栄養学実習は、地域集団における健康・栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラムを展開するために必要な知識・技術を学ぶ科目である。ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」および「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている。」に関連している。また、「協働する医療・保健チームの中で適切な活動を行うことができる。」、「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。」および「地域包括ケアシステムにおいて「食・栄養」の視点から、高齢者が住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」が切れ目なく一体的に提供することができる。」にも関連している。これまで学習した様々な知識や理論を基に、地域における健康・栄養問題について、地域診断、地域栄養計画の目標設定、計画の作成、評価方法の検討を行う。また、集団における栄養状態のアセスメント方法についても、食事調査データの分析およびまとめを行う。4年次の「臨地実習Ⅱ(公衆栄養分野)」に繋がる科目である。

授業の概要

保健センターおよび保健所に勤務する管理栄養士の立場で、既存資料を用いて、地域の健康・栄養関連情報の収集、解析、問題点の発見を行い、母子、学童、思春期、成人、高齢者などの地域集団に応じた公衆栄養プログラム(目標設定、プログラムの作成、実施、評価、フィードバック)の策定と展開方法を修得する。また、集団の栄養・食事調査結果の分析を行う。

到達目標

1. 既存の資料から、地域の特性と健康・栄養上の問題点を発見することができる。
2. 健康・栄養上の課題とその要因を説明できる。
3. 解決に向け、取り組み課題の優先順位をつけることができる。
4. 公衆栄養プログラムの計画・実施において、対象者、地域、社会資源などの活用、連携の重要性と方法 について説明できる。
5. 地域特性に対応したプログラム（案）について討議できる。
6. 食事調査の結果を分析して、集団の栄養状態のアセスメントができる。

授業の方法

① 教科書などにより授業計画の学習内容について準備学習を行い授業に備える。
② 恵庭市の「主観的アセスメント」を行い、既存資料用いて地域診断を行う（個人学習）。
③ 恵庭市保健センターに勤務する管理栄養士の立場で、グループワークによる課題の検討、計画案の検討、事業計画案の作成を行う。
④ 各班の事業計画書について報告会を行う。
⑤ 保健所に勤務する管理栄養士の立場で、道民の健康・栄養課題の発見と対応案を検討する（個人学習）。
⑥ 食事調査結果のデータ分析とまとめを行う（個人学習）。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

田中：東京都の保健栄養主管課や都立保健所における栄養・健康増進対策などの企画、立案および実践活動等に従事した行政経験を生かして、公衆栄養活動について実習を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、提出物等には、コメントを記載し返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	◆ガイダンス ◆公衆栄養アセスメント ・「恵庭市」の主観的アセスメント ・統計資料から恵庭市の地域特性と健康・栄養課題を発見する。 ・教科書別冊「実習ワークシート」p.11 のワークシート 4-1 および 4-2 に記載する。	教科書や参考書の該当部分を復習する(60分)。	発見した健康・栄養問題について、ワークシート 4 - 3 (p.12)を作成する(120分)。
担当教員	田中　弘之		
第2回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(1) 【グループワーク】 ・保健センターの管理栄養士として、地域診断の結果から課題を抽出し、グループで検討する健康課題を決定する。	テキスト(p.39～41)を読み、参考書の該当部分を復習する。作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	決定した健康・栄養課題について、ワークシート 4-4 (p.13)を作成する(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第3回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(2) 【グループワーク】 ・改善課題に基づく改善目標の設定 ・目標設定の優先順位	テキスト(p.39～41)を読み、参考書の該当部分を復習する。作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	グループワークの検討結果に基づいて、自分の考えをまとめ、ワークシート 4-8-①(p.19)を作成し、次回の検討に備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		

第4回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(3) 【グループワーク】 ・課題解決のための事業計画(案)の作成 ・社会資源の活用、既存事業との関連、関係機関の役割などを確認する。	左記の学習内容について教科書や参考書の該当部分を復習する。 作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	グループワークの検討内容に基づいて、自分の考えをまとめ、次回に備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第5回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(4) 【グループワーク】 ・課題解決のための事業計画案の決定 ・授業計画書の作成	左記の学習内容について教科書や参考書を読んでおき、グループワーク(事業計画案の決定)に備える(90分)。	決定した事業計画案と授業計画書について、自分の考えをまとめ、次回に備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第6回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(5) 【グループワーク】 ・媒体作成、報告会準備	報告会における媒体(案)などの準備を行う(60分)。	報告会における自分の役割を確認し、必要な準備を行う(120分)。
担当教員	田中　弘之		

第7回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(6) 【グループワーク】 ・報告会	報告会における発表等に備える(60分)。	報告会での他グループを含めた発表内容をまとめる(120分)。
担当教員	田中　弘之		
第8回	◆保健所に勤務する管理栄養士(1) ・道民の健康・栄養課題の発見	左記の学習内容について保健所の役割や北海道の健康づくり課題などを調べておく(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、課題作成に備える(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第9回	◆保健所に勤務する管理栄養士(2) ・発見した健康・栄養課題についての対応案	左記の学習内容について健康・栄養課題の対応について調べておく(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、課題を完成させる(90分)。
担当教員	田中　弘之		

第10回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(1) ・食事調査データ分析①	教科書や参考書を読んでおくこと。エクセルの基本的な操作を復習しておく(90分)。	食事調査のデータ分析の方法をまとめる。エクセルの操作方法を復習する(90分)。
担当教員	田中　弘之		
第11回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(2) ・食事調査データ分析②	教科書や参考書を読みデータ分析の方法について復習しておく(60分)。	課題のデータの加工を完成させる(120分)。
担当教員	田中　弘之		
第12回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(3) ・食事調査データ分析のまとめ	データ分析のまとめ方について、教科書や参考書を読んでおくこと(90分)。	栄養状態のアセスメントについて、まとめる(90分)。
担当教員	田中　弘之		
教科書			

公衆栄養学実習（学内編）／幸林友夫・上田秀樹 編著／南山堂
日本食品標準成分表2023（八訂）／医歯薬出版
公衆栄養学実習ノート（2025年度ワーキングノート）／北海道文教大学人間科学部健康栄養学科作成

参考文献

公衆栄養学／吉池信夫・林宏一編集／南江堂（購入済）
2019年版 栄養調理六法／新日本法規（購入済）
「国民衛生の動向」2022/2023 ／（一般社団法人）厚生労働統計協会
1年次の「公衆栄養学」、2年次の「公衆栄養学実習」で使用した教科書

履修条件・留意事項等

履修条件はないが、管理栄養士国家試験受験資格の必修科目である。
教科書教科書別冊「実習ワークシート」のうち、指示されたワークシートについては、次回授業開始時に提出とする。
各課題は、提出期限を順守すること。
授業は、180分 × 12 回の実施とする。

成績評価の方法

区分	割合（%）	内容
定期試験	0	実施しない。

定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	◆提出課題　　(50 %) ◆プレゼンテーション　(30 %) ◆授業取り組む姿勢　(20 %)
その他	0	なし

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　公衆栄養学						
科目名	公衆栄養学実習(3組)					ナンバリング	3576
配当年次	4年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	田中　弘之						

授業の位置づけ

公衆栄養学実習は、地域集団における健康・栄養問題を把握し、適切な公衆栄養プログラムを展開するために必要な知識・技術を学ぶ科目である。ディプロマ・ポリシーの「地域社会の生活習慣病予防・健康増進、および臨床の場において必要とされる高度な専門知識を体系的に身につけている。」、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。」および「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている。」に関連している。また、「協働する医療・保健チームの中で適切な活動を行うことができる。」、「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。」および「地域包括ケアシステムにおいて「食・栄養」の視点から、高齢者が住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」が切れ目なく一体的に提供することができる。」にも関連している。これまで学習した様々な知識や理論を基に、地域における健康・栄養問題について、地域診断、地域栄養計画の目標設定、計画の作成、評価方法の検討を行う。また、集団における栄養状態のアセスメント方法についても、食事調査データの分析およびまとめを行う。4年次の「臨地実習Ⅱ(公衆栄養分野)」に繋がる科目である。

授業の概要

保健センターおよび保健所に勤務する管理栄養士の立場で、既存資料を用いて、地域の健康・栄養関連情報の収集、解析、問題点の発見を行い、母子、学童、思春期、成人、高齢者などの地域集団に応じた公衆栄養プログラム(目標設定、プログラムの作成、実施、評価、フィードバック)の策定と展開方法を修得する。また、集団の栄養・食事調査結果の分析を行う。

到達目標

1. 既存の資料から、地域の特性と健康・栄養上の問題点を発見することができる。
2. 健康・栄養上の課題とその要因を説明できる。
3. 解決に向け、取り組み課題の優先順位をつけることができる。
4. 公衆栄養プログラムの計画・実施において、対象者、地域、社会資源などの活用、連携の重要性と方法 について説明できる。
5. 地域特性に対応したプログラム（案）について討議できる。
6. 食事調査の結果を分析して、集団の栄養状態のアセスメントができる。

授業の方法

① 教科書などにより授業計画の学習内容について準備学習を行い授業に備える。
② 恵庭市の「主観的アセスメント」を行い、既存資料用いて地域診断を行う（個人学習）。
③ 恵庭市保健センターに勤務する管理栄養士の立場で、グループワークによる課題の検討、計画案の検討、事業計画案の作成を行う。
④ 各班の事業計画書について報告会を行う。
⑤ 保健所に勤務する管理栄養士の立場で、道民の健康・栄養課題の発見と対応案を検討する（個人学習）。
⑥ 食事調査結果のデータ分析とまとめを行う（個人学習）。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

田中：東京都の保健栄養主管課や都立保健所における栄養・健康増進対策などの企画、立案および実践活動等に従事した行政経験を生かして、公衆栄養活動について実習を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして、提出物等には、コメントを記載し返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	◆ガイダンス ◆公衆栄養アセスメント ・「恵庭市」の主観的アセスメント ・統計資料から恵庭市の地域特性と健康・栄養課題を発見する。 ・教科書別冊「実習ワークシート」p.11 のワークシート 4-1 および 4-2 に記載する。	教科書や参考書の該当部分を復習する(60分)。	発見した健康・栄養問題について、ワークシート 4 - 3 (p.12)を作成する(120分)。
担当教員			
第2回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(1) 【グループワーク】 ・保健センターの管理栄養士として、地域診断の結果から課題を抽出し、グループで検討する健康課題を決定する。	テキスト(p.39～41)を読み、参考書の該当部分を復習する。作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	決定した健康・栄養課題について、ワークシート 4-4 (p.13)を作成する(90分)。
担当教員			
第3回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(2) 【グループワーク】 ・改善課題に基づく改善目標の設定 ・目標設定の優先順位	テキスト(p.39～41)を読み、参考書の該当部分を復習する。作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	グループワークの検討結果に基づいて、自分の考えをまとめ、ワークシート 4-8-①(p.19)を作成し、次回の検討に備える(90分)。
担当教員			

第4回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(3) 【グループワーク】 ・課題解決のための事業計画(案)の作成 ・社会資源の活用、既存事業との関連、関係機関の役割などを確認する。	左記の学習内容について教科書や参考書の該当部分を復習する。 作成したワークシートの説明ができるよう準備する(90分)。	グループワークの検討内容に基づいて、自分の考えをまとめ、次回に備える(90分)。
担当教員			
第5回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(4) 【グループワーク】 ・課題解決のための事業計画案の決定 ・授業計画書の作成	左記の学習内容について教科書や参考書を読んでおき、グループワーク(事業計画案の決定)に備える(90分)。	決定した事業計画案と授業計画書について、自分の考えをまとめ、次回に備える(90分)。
担当教員			
第6回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(5) 【グループワーク】 ・媒体作成、報告会準備	報告会における媒体(案)などの準備を行う(60分)。	報告会における自分の役割を確認し、必要な準備を行う(120分)。
担当教員			

第7回	◆保健センターにおける公衆栄養プログラムの作成(6) 【グループワーク】 ・報告会	報告会における発表等に備える(60分)。	報告会での他グループを含めた発表内容をまとめる(120分)。
担当教員			
第8回	◆保健所に勤務する管理栄養士(1) ・道民の健康・栄養課題の発見	左記の学習内容について保健所の役割や北海道の健康づくり課題などを調べておく(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、課題作成に備える(90分)。
担当教員			
第9回	◆保健所に勤務する管理栄養士(2) ・発見した健康・栄養課題についての対応案	左記の学習内容について健康・栄養課題の対応について調べておく(90分)。	配付プリントや参考書などにより講義内容を確認し、課題を完成させる(90分)。
担当教員			

第10回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(1) ・食事調査データ分析①	教科書や参考書を読んでおくこと。エクセルの基本的な操作を復習しておく(90分)。	食事調査のデータ分析の方法をまとめる。エクセルの操作方法を復習する(90分)。
担当教員			
第11回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(2) ・食事調査データ分析②	教科書や参考書を読みデータ分析の方法について復習しておく(60分)。	課題のデータの加工を完成させる(120分)。
担当教員			
第12回	◆地域における栄養状態のアセスメント方法(3) ・食事調査データ分析のまとめ	データ分析のまとめ方について、教科書や参考書を読んでおくこと(90分)。	栄養状態のアセスメントについて、まとめる(90分)。
担当教員			
教科書			

公衆栄養学実習(学内編)／幸林友夫・上田秀樹 編著／南山堂
日本食品標準成分表2023(八訂)／医歯薬出版
公衆栄養学実習ノート(2023年度ワーキングノート)／北海道文教大学人間科学部健康栄養学科作成

参考文献

公衆栄養学／吉池信夫・林宏一編集／南江堂(購入済)
2019年版 栄養調理六法／新日本法規(購入済)
「国民衛生の動向」2022/2023 ／(一般社団法人)厚生労働統計協会
1年次の「公衆栄養学」、2年次の「公衆栄養学実習」で使用した教科書

履修条件・留意事項等

履修条件はないが、管理栄養士国家試験受験資格の必修科目である。
教科書教科書別冊「実習ワークシート」のうち、指示されたワークシートについては、次回授業開始時に提出とする。
各課題は、提出期限を順守すること。
授業は、180分 × 12 回の実施とする。

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。

定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	◆提出課題　　(50 %) ◆プレゼンテーション　(30 %) ◆授業取り組む姿勢　(20 %)
その他	0	なし

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 給食経営管理論						
科目名	給食経営管理論					ナンバリング	3580
配当年次	2年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	金子 裕美子						

授業の位置づけ

ディプロマポリシー「データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質（Quality Of Life：QOL）向上に貢献するために必要な能力を身につけている。」と特に関係があり、「他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。」「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、生涯にわたり求められる最新の知識・技術を積極的に高め、必要な情報を発信することができる。」と関係のある科目である。
特定給食施設における食事計画・栄養管理・食事サービス・衛生管理・労務管理・経営管理・危機管理を習得する。特定給食施設おける栄養管理を遂行するために必要な総合的な栄養・給食管理システムを理解し、献立決定に至る過程を学び給食運営ができる基礎知識を修得する。栄養学に係る専門知識・技術を修得し、対象者の健康維持を目的とし、安全かつ良質な栄養の管理や継続的な食事の提供ができる能力を身につけるための重要科目である。

授業の概要

健康増進法、栄養士法を学び、給食の定義、意義・目的を明確にしながら、栄養士・管理栄養士の定義や職務について学ぶ。特定給食施設において給食運営を行うために必要な食事計画・栄養管理・食事サービスを学ぶ。給食を特定多数人に対して衛生的で安全な食事を継続的に供給することは、各施設の利用者それぞれの特性に応じた栄養管理が重要であるとともに給食に関わる人、食材料、施設設備等の安全や経済等を総合的に判断し、最大効果を上げるマネジメントが必要である。各施設のフードシステムを理解し、献立決定に至る過程を学び給食運営ができる基礎知識を学ぶ。

到達目標

・管理栄養士の基本となる給食業務について理解し、説明できるようになる
・特定給食施設における給食の定義、意義・目的について理解し説明できる。
・特定給食施設の常食（一般食）献立、調理法・作業工程表が作成ができる。
・大量調理での食事提供を理解できる。
・大量調理施設衛生管理マニュアルを理解し、説明できる。
・特定給食施設における給食の原価・材料管理（発注量の算出）、給食の生産から提供までの工程を理解し説明ができる。

授業の方法

給食経営管理論の授業は、以下の方法により展開する。
(1) 教科書等により、該当特定給食施設食運営などの準備学習を行って授業に備える。
(2) 教科書等により、特定給食施設別の給食運営の特徴や栄養管理などについて講義を行う。
(3) 教科書や講義の内容などをとりまとめるための事後学習を行う。
(4) 毎回、授業開始時に事後学習の成果を小テスト（10分程度）により確認する。
(5) 確認小テストを整理すると共に確認本テストに備える。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した経験を生かして、「給食経営管理論」の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして前講義内容より出題の確認小テストについて、問題の解答解説を実施する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	1. オリエンテーション 授業の進め方、確認小テスト、出欠席の取り扱いについて説明する。 2. 給食の定義と目的 1) 特定給食施設とは 特定給食施設の定義、特定給食施設と栄養士の役割、給食の歴史と給食施設の現状について学ぶ。 2) 給食の目的 施設種別の給食の目的、特定給食施設の運営形態などによる分類について学ぶ。	教科書p1～9に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子　裕美子		
第2回	特定給食関係法令と行政指導 1) 給食関係法令 法令の構成、健康増進法、健康増進法施行規則について学ぶ 2) 給食関係の行政指導 栄養管理に関する指導および支援関係、特定給食施設における栄養管理に関する指導・助言、衛生行政報告例に係る指導および助言関係について学ぶ。 給食施設における栄養・食事管理 1) 栄養・食事管理の目的と取り組み 栄養・食事管理の目的,、栄養・食事管理と給食のPDCAサイクルについて学ぶ。	教科書p10～24に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。 講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子　裕美子		
第3回	給食施設における栄養・食事管理 2) 食事摂取基準の活用 日本人の食事摂取基準、栄養・食事管理に必要なアセスメントについて学ぶ。 3) 給与栄養目標量の設定(課題) 18～29歳の男女、身体活動レベルⅡを対象とする給与栄養目標量の設定を行い、設定方法について理解する。	教科書p24～34に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	給与栄養目標量の設定(課題)を完成させて提出する。 確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。 講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子　裕美子		

第4回	献立の計画・作成・評価 1) 献立計画 メニューとレシピ(給食の献立)、献立を支配する条件、給食業務の流れと献立、献立計画の検討について学ぶ 2) 献立作成1 献立作成の条件、食品構成、献立作成、献立の展開について学ぶ。	教科書p35～45に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。 講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子 裕美子		
第5回	献立作成 2 1) 栄養出納表の作成、栄養管理報告書の作成・提出について学ぶ。 2) 提供方法について学ぶ。 栄養・食事管理の評価 1) 栄養量による評価 2) 食事改善を目的とした評価と改善計画 3) 利用者の満足度にかかわる調査について学ぶ。	教科書p45～74に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。 講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子 裕美子		
第6回	献立作成3 1)給食経営管理実習で作成する調理法・作業工程表の記入方法の詳細について理解する。 2)献立作成演習の授業で作成した献立の調理法・作業工程表の作成を行う。	教科書p35～74に目を通して準備学習を行い、献立の計画・作成・評価について、復習しておくおく。(90分)	調理法・作業工程表を完成させて提出する。(120分)
担当教員	金子 裕美子		

第7回	給食と栄養指導 1) 栄養指導の意義と効果 栄養指導の意義、期待される効果について学ぶ。 2) 栄養指導の方法 健康・栄養情報の提供による栄養指導、個別栄養指導と集団栄養指導について学ぶ。 3) 指導媒体の活用 食堂など給食の場で用いる媒体、利用者対象の栄養指導で用いる媒体について学ぶ。	教科書p75～84に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。 講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子 裕美子		
第8回	給食の調理管理 1) 食材管理 食材管理の目的と対象ついて学ぶ。 2) 購買計画と方法 食材の種類と購買計画、購入先業者の選定、契約方法、低温流通システム、発注、検収について学ぶ。 3) 保管・在庫管理 保管方法と保管温度、在庫管理と食品の受払について学ぶ。 4) 在庫管理の評価 食材費の算出と評価、棚卸し(在庫量調査)、ABC分析について学ぶ	教科書p85～96に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。 講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子 裕美子		
第9回	調理作業管理1 1) 調理作業管理の目的と意義 調理作業管理の目的、調理作業管理の意義について学ぶ 2) 調理作業管理の実際 大量調理の特徴・品質、調理工程の計画、調理作業の標準化、味の標準化について学ぶ	教科書p97～102に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。 講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子 裕美子		

第10回	調理作業管理2 1) 新調理システム クックチル方式、クックフリーズ方式、真空調理法、外部調理加工品の活用について学ぶ 2) 調理作業管理の評価 労働生産性、食事(製品)の品質評価について学ぶ。 2. 安全・衛生管理1 1) 安全・衛生管理の目的について学ぶ 2) 給食業務従事者に対する安全・衛生教育ついて学ぶ。 3) HACCPシステムについて学ぶ	教科書p102～106に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。 講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子 裕美子		
第11回	安全・衛生管理2 1) HACCPシステムについて学ぶ 2) 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理、重要管理事項、衛生管理体制について学ぶ。	教科書p105～122に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。 講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子 裕美子		
第12回	安全・衛生管理3 2) 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理、重要管理事項、衛生管理体制について学ぶ。	教科書p106～122に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。 講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子 裕美子		

第13回	安全・衛生管理4 1) 衛生事故発生時の対応 食中毒危機管理マニュアルについて学ぶ 2) 安全・衛生管理の評価 調理作業従事者などの評価、食材に関する評価、調理作業および配食・配膳に関する評価、給食関連施設・設備に関する評価について学ぶ 2. 危機管理と災害・事故発生時の対応 1) 危機管理 災害対応の危機管理、事故対応の危機管理について学ぶ 2) 災害発生時の対応について学ぶ	教科書p122～133に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。 講義内容を整理し、次回の確認小テストに備える。(90分)
担当教員	金子　裕美子		
第14回	給食の施設・設備管理 1) 施設・設備管理の目的と調理能力について学ぶ 2) 施設・設備管理の対象 給食施設の設置場所と面積、調理機器の種類と用途、食器の種類と材質および選定条件、保守・管理のチェックポイントについて学ぶ 3) 施設・設備のレイアウト 調理機器の占有面積、機器の選定と配置について学ぶ	教科書p135～148に目を通して準備学習を行い、授業に備える。(90分)	確認小テストの解答解説の内容を理解、整理しておく。 2-14回目の確認小テストの解答解説を復習すること。 1-14回目の講義内容について復習すること。(120分)
担当教員	金子　裕美子		
第15回	講義内容より出題の確認本テスト実施(60分程度)および講義の総まとめをおこなう。	確認本テストに向けて十分な復習を行うこと。(120分)	確認本テストの解答の内容を理解、整理しておく。 今後の給食経営管理実習等の授業にそなえ、授業の内容を整理してまとめておくこと。(120分)
担当教員	金子　裕美子		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	確認小テスト成績評価30%、献立表等提出物等20%、確認本テスト成績評価30%、授業に取り組む姿勢等 20% 提出物を全て提出したもののみ、成績評価の対象とする。
その他	0	なし

教科書

「実力養成のための給食管理論」2019年3月1日第1版第2刷／芦川修貳／学建書院

参考文献

令和7年版「栄養調理六法」新日本法規、「日本食品成分表2025 八訂」医歯薬出版編、「日本人の食事摂取基準(2025年版)」・「日本人の食事摂取基準(2025年版)の実践・運用」第一出版、大量調理施設衛生管理マニュアル

履修条件・留意事項等

栄養士・管理栄養士の必須科目及び臨地実習Ⅰ・Ⅱの履修要件の科目です。

備考欄

15回目の授業終了後、給食経営管理実習の班分けを行います。

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 給食経営管理論						
科目名	フードシステムマネジメント論					ナンバリング	3588
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	1
担当教員	小山 奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの項目の中で特に本科目においは、将来、各特定給食施設の部門管理責任者として習得すべき必要かつ重要な項目は下記のとおりである。
・データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質（Quality Of Life：QOL）向上に貢献するために必要な能力を身につけている。
・他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。
ディプロマ・ポリシーを鑑み、特定給食施設の経営管理により費用対効果が反映され,給食業務の合理化を進めていくなかでｺｽﾄ削減、多様な対象者へのｻｰﾋﾞｽの対応が高まってきている。
日本人のライフスタイル及び労働条件の変化等の要因から適切な知識や技術を持った十分な働き手の確保が困難となるケースがある。栄養学に係る専門知識/技術を修得し、それに基づき[おもてなしの心]を持って対象者に合った安全かつ良質な栄養の管理や食事の提供ができる能力を身につけるための重要科目である。正な給食の経営資源(人/物/資金)の活用,各給食施設の収入源と支出について経営管理の基礎および組織,人事/労務管理及び給食の経営管理を学び,施設種別の給食運営管理を理解すること。なお、カリキュラムマップに表示されている科目については、特に関係性が強く連携および紐づけが必要であることを申し添える。

授業の概要

ディプロマ・ポリシー記載されている特定給食施設において適切なマネージメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけることと、組織における管理栄養士設置部門や給食の運営に関する部署を統括・管理するためのマネージメント能力とチームを率いるリーダーシップ（思考・判断・表現）を持っている人材育成に大事な科目である。給食業務の合理化を進めていくなかで労働時間の短縮、コスト削減、多様な対象者へのサービスの対応（ニーズ（要求））がさらに高まってきている。社会全体の課題として少子高齢化に加え、日本人のライフスタイルおよび労働条件の変化などの要因から適切な知識や技術を持った十分な働き手の確保が困難となるケースがあり、給食を利用される方に安全で適切なおいしい食事を提供する体制作りが急務である。このような課題を解決するには、優れた人材育成と経営管理および合理的な給食の事務管理（帳票管理）が必須と考える。このことを踏まえた総合的なフードシステムマネジメントを学ぶ。

到達目標

・特定給食施設における給食の組織・人事管理について理解し説明できる。・特定給食施設おける教育・訓練（能力開発）、業績評価について理解し説明できる。・特定給食施設おける給食の原価管理、人材費と諸経費、収入と支出のバランスについて理解し説明できる。・特定給食施設おける給食の事務管理（帳票管理）について理解し説明できる。・特定給食施設おける給食管理とコンピュータの活用について理解し説明できる。・施設種別における（学校給食、入院時食事療養（病院給食）、児童福祉施設（保育所）給食、高齢者福祉施設給食、給食運営管理について理解し説明できる。

授業の方法

講義形式の授業を実施し、教員が教科書等を基に作成したパワーポイントと配布資料プリントを用いて説明したのちに、到達目標が達成されているかの評価（確認小テスト）を実施する。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

防衛省航空自衛隊で栄養担当官として勤務した経験を活かし特定給食施設における総合的なフードシステムマネジメントについて授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして前講義内容より出題の復習小テスト実施し回収後、問題の説明と解説を実施する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション・確認授業の進め方について説明する。・小テストについて説明する。・出欠席の取り扱いについて説明する。①給食のシステム について②給食の組織 について③給食の雇用形態・人事管理について④給食のマーケティングについて講義終了後に5問程度の確認小テストを実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストに備える(90分)。	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員	小山　奈緒美		
第2回	①給食における収入について②原価計算について③給食費用分析について④委託と契約について講義終了後に5問程度の確認小テストを実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストに備える(90分)。	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員	小山　奈緒美		
第3回	各施設の給食経営管理について3年生臨地実習Ⅰ報告会に参加し、各施設の給食管理の給食の目的、給食対象者、給食に関する業務、多職種連携等について学び、考察および所感分を作成する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い報告会に備える(90分)。	報告会内容を各施設ごとにまとめ、今後の授業に備える(90分)。
担当教員	小山　奈緒美		

第4回	各施設の給食経営管理について3年生臨地実習Ⅰ報告会に参加し、各施設の給食管理の給食の目的、給食対象者、給食に関する業務、多職種連携等について学び、考察および所感分を作成する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い報告会に備える(90分)。	報告会内容を各施設ごとにまとめ、今後の授業に備える(90分)。
担当教員	小山　奈緒美		
第5回	各施設の給食経営管理について(学校・児童福祉施設)(1)学校給食①給食の目的について②給食の運営について③栄養管理者について④栄養教諭と学校栄養職員の職務について⑤給食実施基準について(2)児童福祉施設①給食の目標について②児童福祉法と栄養士配置について②運営形態について③保育所給食の特徴④食育について講義終了後に5問程度の確認小テストを実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストに備える(90分)。	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員	小山　奈緒美		
第6回	各施設の給食経営管理について(高齢者・介護施設、障害者福祉施設)(1)高齢者・介護施設①給食の目標②対象者の特徴③主な施設及び対象者と栄養士配置にいて③給食について④介護報酬算定要件について(2)障害者福祉施設①給食の目標②対象者の特徴③主な施設及び対象者と栄養士配置にいて③給食について④障害福祉サービス費報酬算定要件について講義終了後に5問程度の確認小テストを実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストに備える(90分)。	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員	小山　奈緒美		

第7回	各施設の給食経営管理について(医療施設、事業所)(1)医療施設①給食の目標②対象者の特徴③栄養士配置について③給食について④診療報酬加算について⑤入院時食事療養制度について(2)事業所①給食の目標②対象者の特徴③栄養士配置にいて③給食について講義終了後に5問程度の確認小テストを実施する。	教科書等により、授業計画の項目について、準備学習を行い授業および確認小テストに備える(90分)。	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員	小山　奈緒美		
第8回	講義内容より出題の確認本テストとまとめ実施。(60分程度)および講義の総まとめ	教科書等により、授業計画の項目について、確認本テストに備え、確認小テストを整理して復習すること。(90分)	講義内容より出題の確認小テスト実施(5分程度)不正解については再度確認を行うとともに整理し、確認本テストに備える(90分)。
担当教員	小山　奈緒美		

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は、実施しない。

定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	確認本テスト(30%)、確認小テスト(30%)、報告会所感等(10%)授業に取り組む姿勢等(30%)(出欠席も含む・課題等の提出期限を厳守すること)
その他	0	

教科書

「実力養成のための給食経営管理論」最新版／芦川修貳／学建書院

参考文献

「最新版 栄養調理六法」／新日本法規「日本人の食事摂取基準(2020年版)の実践・運用」「給食経営管理論」第2版／日本栄養改善学会監修／医歯薬出版株式会社

履修条件・留意事項等

臨地実習Ⅰの基礎的科目です。
履修前に前期科目である給食経営管理論を復習を必ず行ってください。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 給食経営管理論						
科目名	献立作成演習(1組)					ナンバリング	
配当年次	2年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	1
担当教員	小山 奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマポリシー「データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質(Quality Of Life:QOL)向上に貢献するために必要な能力を身につけている。」と関係がある科目である。食事提供方法や献立パターンを変化させることにより、より高度な給食の運営・経営管理を学び、特定給食施設における給食の運営・経営管理に必要な技術の習得を目指す実学指向の科目である。また、給食経営論分野の教育目標である「給食の運営や関連の資源(食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等)のを総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う」を達成するなどを考慮し、管理栄養士業務の根幹となる献立作成能力の強化する。

授業の概要

給食の定義、意義・目的を明確にしながら、給食を特定多数人に対して衛生的で安全な食事を継続的に供給するため、利用者に応じた栄養管理が重要であるとともに給食に関わる人、食材料、施設設備等の安全や経済等を総合的に判断し、フードシステムなど献立決定に至る過程を理解し、反映した献立を作成できる基礎知識を学ぶ。

到達目標

「献立作成演習」の到達目標は以下のとおりである
・特定給食施設における給食の定義、意義・目的について理解できる。
・特定給食施設の常食（一般食）献立作成ができる。
・大量調理での食事提供を理解する。

授業の方法

授業は、対象者の必要な情報を基に状況に応じた献立作成をおこなう。
(1) 18～29歳の男女、身体活動レベルⅡを対象とする給与栄養目標量の設定と配分を行う。
(2) (1)を基に季節に応じた連続する7日間の献立作成をおこなう。
(3) 集団給食施設に応じた基準を基に献立作成をおこなう。
(4) 作成した献立を基に栄養出納表を作成する
(5) 授業で学んだことを都度ノートにまとめ、考察をおこなう。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「献立作成演習」の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

課題の内容や提出状況を評価し、必要に応じて指導いたします。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	・ガイダンス(授業計画の説明など) ・献立作成留意事項について ・栄養価計算について 給食に向けた献立作成について ・献立作成の課題の説明	教科書等で必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。 講義内容を整理し、次回の授業に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第2回	栄養価計算の基礎を身に着ける ・提示したレシピの栄養価を計算する。	前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。 栄養価計算を完成させる。(30分)
担当教員	小山　奈緒美		
第3回	献立表作成① ①米飯で1日目の献立案を作成する。 ②作成した献立案を基に発注表を作成する。 ③作成した献立案を基に調理法を作成する。	前回の授業や教科書等で必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。 1日目の献立案、発注表、調理法を完成させ提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		

第4回	献立表作成② ・米飯献立で2日目の献立案を作成する。	前回の授業で作成した献立を確認し、2日目の献立作成に備える。(90分)	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。 2日目献立案を作成し提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第5回	献立の調理 ・1日目献立の副菜を調理する。	1日目の献立および調理法を確認し、実習に備える。(90分)	調理結果および考察、教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 調理の結果を1日目の副菜献立、および2日目の献立案に反映し、再検討する。(30分)
担当教員	小山　奈緒美		
第6回	献立の調理 ・1日目献立の主菜を調理する。	1日目の献立および調理法を確認し、実習に備える。(90分)	調理結果および考察、教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 調理の結果を1日目の主菜献立、および2日目の献立案に反映し、再検討する。(30分)
担当教員	小山　奈緒美		

第7回	献立の修正および献立作成③ ①1日目、2日目の献立を修正し、完成させる。 ②米飯で3日目の献立案を作成する。	作成した2日間の献立を確認し、3日目の献立案作成備える。(90分)	教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 教員のアドバイスをもとに1日目、2日目の献立および3日目献立案を完成さ提出すせる。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第8回	献立材料費計算 ①食材の計算方法を説明する。 ②作成した1日目～3日目の献立食材費計算をおこなう。	作成した4日目、5日目献立内容を確認し使用食材等を確認して備える。（90分）	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。 1日目～3日目の献立材料費計算および考察を完成させ提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第9回	献立の修正および献立作成 ①3日目の献立を修正する。 ②パンで4日目の献立案を作成する。	作成した3日間の献立を確認し、4日目の献立案作成備える。(90分)	教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 教員のアドバイスをもとに3日目の献立および4日目献立案を完成させ提出する。(30分)
担当教員	小山　奈緒美		

第10回	献立の修正および献立作成 ①4日目の献立を修正する。 ②米飯で5日目の献立案を作成する。	作成した4日間の献立を確認し、5日目の献立作成備える。(90分)	教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 教員のアドバイスをもとに4日目の献立を完成および5日目献立案を完成させ提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第11回	献立材料費計算 ・作成した4日目、5日目の献立の材料費計算をおこなう。	作成した4日目、5日目献立内容を確認し使用食材等を確認して備える。(90分)	教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 4日目、5日目の献立材料費計算および考察を完成させ提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第12回	献立修正および献立表作成 ①5日目献立を修正する。 ②米飯で6日目の献立案を作成する。	作成した5日間の献立を確認し、6日目の献立作成備える。(90分)	教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 教員のアドバイスをもとに5日目の献立および6日目献立案を完成させ提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		

第13回	献立修正および献立表作成 ①6日目献立を修正する。 ②麺で7日目の献立案を作成する。	作成した6日間の献立を確認し、7日目の献立作成備える。(90分)	教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 教員のアドバイスをもとに6日目の献立および7日目献立案を完成させ提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第14回	献立の修正および献立材料費計算 ①7日目の献立を修正する。 ②作成した6日目、7日目の献立の材料費計算を行う。	作成した6日目、7日目献立内容を確認し使用食材等を確認して備える。(90分)	教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 7日目の献立を完成させ提出する。 6日目、7日目の献立材料費計算および考察を完成さ提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第15回	まとめ ①作成した7日間の献立を基に栄養出納表を作成する。 ②作成した献立の考察をする。	教科書などにより、栄養出納表の作成方法について復習しておく(90分)	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。 栄養出納表を完成し、授業の内容などを取りまとめ考察を提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は、実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	提出物(80%)、授業に臨む姿勢(20%)で総合的に評価する。
その他	0	

教科書

「実力養成のための給食経営管理論」学建書院
「日本人の食事摂取基準(2025年版)」第一出版
「日本食品成分表2025八訂」医歯薬出版編

参考文献

「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版部
「新 調理学実習―基本調理から給食への展開」同文書院
大量調理施設衛生管理マニュアル

履修条件・留意事項等

臨地実習Ⅰの要件科目です。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 給食経営管理論						
科目名	献立作成演習(2組)					ナンバリング	
配当年次	2年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	1
担当教員	小山 奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマポリシー「データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質(Quality Of Life:QOL)向上に貢献するために必要な能力を身につけている。」と関係がある科目である。食事提供方法や献立パターンを変化させることにより、より高度な給食の運営・経営管理を学び、特定給食施設における給食の運営・経営管理に必要な技術の習得を目指す実学指向の科目である。また、給食経営論分野の教育目標である「給食の運営や関連の資源(食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等)のを総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う」を達成するなどを考慮し、管理栄養士業務の根幹となる献立作成能力の強化する。

授業の概要

給食の定義、意義・目的を明確にしながら、給食を特定多数人に対して衛生的で安全な食事を継続的に供給するため、利用者に応じた栄養管理が重要であるとともに給食に関わる人、食材料、施設設備等の安全や経済等を総合的に判断し、フードシステムなど献立決定に至る過程を理解し、反映した献立を作成できる基礎知識を学ぶ。

到達目標

「献立作成演習」の到達目標は以下のとおりである
・特定給食施設における給食の定義、意義・目的について理解できる。
・特定給食施設の常食（一般食）献立作成ができる。
・大量調理での食事提供を理解する。

授業の方法

授業は、対象者の必要な情報を基に状況に応じた献立作成をおこなう。
(1) 18～29歳の男女、身体活動レベルⅡを対象とする給与栄養目標量の設定と配分を行う。
(2) (1)を基に季節に応じた連続する7日間の献立作成をおこなう。
(3) 集団給食施設に応じた基準を基に献立作成をおこなう。
(4) 作成した献立を基に栄養出納表を作成する
(5) 授業で学んだことを都度ノートにまとめ、考察をおこなう。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「献立作成演習」の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

課題の内容や提出状況を評価し、必要に応じて指導いたします。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	・ガイダンス(授業計画の説明など) ・献立作成留意事項について ・栄養価計算について 給食に向けた献立作成について ・献立作成の課題の説明	教科書等で必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。 講義内容を整理し、次回の授業に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第2回	栄養価計算の基礎を身に着ける ・提示したレシピの栄養価を計算する。	前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。 栄養価計算を完成させる。(30分)
担当教員	小山　奈緒美		
第3回	献立表作成① ①米飯で1日目の献立案を作成する。 ②作成した献立案を基に発注表を作成する。 ③作成した献立案を基に調理法を作成する。	前回の授業や教科書等で必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。 1日目の献立案、発注表、調理法を完成させ提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		

第4回	献立表作成② ・米飯献立で2日目の献立案を作成する。	前回の授業で作成した献立を確認し、2日目の献立作成に備える。(90分)	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。 2日目献立案を作成し提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第5回	献立の調理 ・1日目献立の副菜を調理する。	1日目の献立および調理法を確認し、実習に備える。(90分)	調理結果および考察、教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 調理の結果を1日目の副菜献立、および2日目の献立案に反映し、再検討する。(30分)
担当教員	小山　奈緒美		
第6回	献立の調理 ・1日目献立の主菜を調理する。	1日目の献立および調理法を確認し、実習に備える。(90分)	調理結果および考察、教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 調理の結果を1日目の主菜献立、および2日目の献立案に反映し、再検討する。(30分)
担当教員	小山　奈緒美		

第7回	献立の修正および献立作成③ ①1日目、2日目の献立を修正し、完成させる。 ②米飯で3日目の献立案を作成する。	作成した2日間の献立を確認し、3日目の献立案作成備える。(90分)	教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 教員のアドバイスをもとに1日目、2日目の献立および3日目献立案を完成さ提出すせる。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第8回	献立材料費計算 ①食材の計算方法を説明する。 ②作成した1日目～3日目の献立食材費計算をおこなう。	作成した4日目、5日目献立内容を確認し使用食材等を確認して備える。（90分）	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。 1日目～3日目の献立材料費計算および考察を完成させ提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第9回	献立の修正および献立作成 ①3日目の献立を修正する。 ②パンで4日目の献立案を作成する。	作成した3日間の献立を確認し、4日目の献立案作成備える。（90分）	教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 教員のアドバイスをもとに3日目の献立および4日目献立案を完成させ提出する。(30分)
担当教員	小山　奈緒美		

第10回	献立の修正および献立作成 ①4日目の献立を修正する。 ②米飯で5日目の献立案を作成する。	作成した4日間の献立を確認し、5日目の献立作成備える。(90分)	教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 教員のアドバイスをもとに4日目の献立を完成および5日目献立案を完成させ提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第11回	献立材料費計算 ・作成した4日目、5日目の献立の材料費計算をおこなう。	作成した4日目、5日目献立内容を確認し使用食材等を確認して備える。(90分)	教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 4日目、5日目の献立材料費計算および考察を完成させ提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第12回	献立修正および献立表作成 ①5日目献立を修正する。 ②米飯で6日目の献立案を作成する。	作成した5日間の献立を確認し、6日目の献立作成備える。(90分)	教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 教員のアドバイスをもとに5日目の献立および6日目献立案を完成させ提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		

第13回	献立修正および献立表作成 ①6日目献立を修正する。 ②麺で7日目の献立案を作成する。	作成した6日間の献立を確認し、7日目の献立作成備える。(90分)	教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 教員のアドバイスをもとに6日目の献立および7日目献立案を完成させ提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第14回	献立の修正および献立材料費計算 ①7日目の献立を修正する。 ②作成した6日目、7日目の献立の材料費計算を行う。	作成した6日目、7日目献立内容を確認し使用食材等を確認して備える。(90分)	教員アドバイスを取りまとめてノートにに記録する。 7日目の献立を完成させ提出する。 6日目、7日目の献立材料費計算および考察を完成さ提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
第15回	まとめ ①作成した7日間の献立を基に栄養出納表を作成する。 ②作成した献立の考察をする。	教科書などにより、栄養出納表の作成方法について復習しておく(90分)	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。 栄養出納表を完成し、授業の内容などを取りまとめ考察を提出する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は、実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	提出物(80%)、授業に臨む姿勢(20%)で総合的に評価する。
その他	0	

教科書

「実力養成のための給食経営管理論」学建書院
「日本人の食事摂取基準(2025年版)」第一出版
「日本食品成分表2025八訂」医歯薬出版編

参考文献

「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版部
「新 調理学実習―基本調理から給食への展開」同文書院
大量調理施設衛生管理マニュアル

履修条件・留意事項等

臨地実習Ⅰの要件科目です。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　給食経営管理論						
科目名	給食経営管理実習(1組)					ナンバリング	3586
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	2
担当教員	金子　裕美子、小山　奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマポリシー「データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質(Quality Of Life：QOL)向上に貢献するために必要な能力を身につけている。」と特に関係があり、「他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。」「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、生涯にわたり求められる最新の知識・技術を積極的に高め、必要な情報を発信することができる。」と関係のある科目である。
給食経営管理論、調理科学、基礎調理学実習、応用調理学実習および食品衛生学を基礎として、特定給食施設(事業所給食、学校給食、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食および病院等医療機関の入院時食事療養など)における給食の運営・経営管理に必要な技術の習得を目指す実学指向の科目である。学外で実施される給食の運営「臨地実習Ⅰ」および病院等医療機関の「臨地実習Ⅱ」につながる。

授業の概要

「給食経営管理実習I」では、管理栄養士免許を生かした多くの卒業生の就職先となっている、特定給食施設における給食の運営全般をマネジメントするために必要な技術の習得を目指して学習する。授業は、栄養食事計画(給与栄養目標量・食品構成表など)、献立業務(献立計画・献立作成など)、食材管理(発注・検収・保管・払出しなど)、調理業務(仕込み・加熱調理・盛りつけなど)および給食の評価(検食・栄養出納表・栄養管理報告書など)などを、学内の大量調理施設を用いて模擬的に体験学習を行う。また授業は、「給食経営管理実習記録ノート」を用いて、準備学習、実習授業および事後学習を有機的に連携させて実施する。

到達目標

「給食経営管理実習I」の到達目標は以下のとおりである。
(1)特定給食施設における大量調理による食事提供の特徴について説明できる。
(2)設定された条件に基づいて特定給食施設向きの献立表を作成することができる。
(3)献立表を食事に仕上げるための作業工程表を作成することができる。

授業の方法

授業は、学生を3班(9班)に分け、献立作成 ⇒ 試作 ⇒発注⇒ 実習 ⇒ 評価を輪番で担当する。
(1)18～29歳の男女、身体活動レベルⅡを対象とする給与栄養目標量の設定と配分を行う。
(2)班別に学生が実習献立を決定し、実習予定献立表・調理法・作業工程表を作成する。
(3)実習予定献立表の試作を行い、見直しと実習当日の役割分担を決める。
(4)管理栄養士・栄養士役のリードでメンバーが協力して食事を完成させて提供する。
(5)食事の提供に伴って実施した調査のまとめと、(1)～(5)までの評価･考察を行う。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した勤務経験を生かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。(金子)
航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。(小山)

課題に対するフィードバックの方法

課題を添削して返却する。最後の授業で全体の総括を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	1) ガイダンス(授業計画の説明、給食実習室の説明など) 2) 献立・調理法・作業工程表作成 給与栄養目標量・食品構成等についての確認後、試作用の献立表作成、調理法・作業工程表の説明を行う。説明終了後、試作献立作成を行う。 3)実習室見学・説明 試作に備え、実習室の説明を行う。	前期に開講される給食経営管理実習Ⅱの授業において上級生が作る給食を喫食して献立ノートを作成し、提出しておくこと。シラバスや教科書などにより、授業内容の確認など準備学習を行い授業に備える。(120分)	授業の内容などを取りまとめて記録し、献立・調理法・作業工程表作成を進める。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第2回	1) 献立・調理法・作業工程表作成 給与栄養目標量・食品構成等に合わせた試作献立表を作成し、完成させる。 献立が完成したら、試作献立表を基に調理法・作業工程表の作成を行う。 2)試作打合せ 試作献立表・調理法・作業工程を基に、試作の準備を行う。 3)ポスター作製 班ごとに献立の内容をアピールするポスターを作製する	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作献立・調理法・作業工程表、試作打合せの内容を取りまとめて記録し、試作に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第3回	1,2)試作①、試作評価 試作献立表・調理法・作業工程に基づいて試作を行う。献立内容・試作状況を評価して試作評価表を作成する。 3)予定献立表・調理法・作業工程表作成 試作状況評価表を基に、実習用の献立表を完成させ、調理法・作業工程表の見直しを行う。	取りまとめた試作打合せの内容を確認し、試作に備える(30分)	試作状況、試作評価表、予定献立表、調理法、作業工程表を確認して取りまとめて記録し、発注に備える。調理法・作業工程表の作成を進める。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第4回	1,2)発注、大量調理実習各種帳票類作成 予定献立表に基づいて発注票を作成し、発注を行う。 大量調理実習の際に必要な保存検食採取表などの各種帳票類の作成を行う。 3)献立表・調理法・作業工程表作成 調理法・作業工程表を完成させる。実習②の試作献立表を作成する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、大量調理実習各種帳票類を取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第5回	1,2) 実習① (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価① (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。 (2) 大量調理実習時の各種調査の結果を取りまとめて、評価･考察を行う。 (3) 反省会の内容を含めて大量調理実習全般について考察を行い、評価表を記入する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第6回	1) 献立・調理法・作業工程表作成 給与栄養目標量･食品構成等に合わせた試作献立表②を作成し、完成させる。 献立②が完成したら、試作献立表を基に調理法・作業工程表の作成を行う。 2)試作打合せ② 試作献立表・調理法を完成させ、作業工程を考え、試作の準備を行う. 3)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。喫食後、厨房清掃業務を行う。 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作献立・調理法・作業工程表、試作打合せの内容を取りまとめて記録し、試作に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第7回	1,2)試作①、試作評価 試作献立表･調理法･作業工程に基づいて試作を行う。献立内容･試作状況を評価して試作評価表を作成する。 3)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。喫食後、食器洗浄･厨房清掃業務を行う。 大量調理実習に付随する業務である食器洗浄･厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	取りまとめた試作打合せの内容を確認し、試作に備える(30分)	試作状況評価表を基に、献立表や調理法などを見直すとともに実習用の予定献立表を作成、完成させる。予定献立表をもとに調理法、作業工程表の作成を進める(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第8回	1,2)発注、大量調理実習各種帳票類作成 予定献立表に基づいて発注票を作成し、発注を行う。 大量調理実習の際に必要な保存検食採取表などの各種帳票類の作成を行う。 3)テスト 給食経営管理･給食経営管理論実習･フードマネジメント論に関するテストを実施する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第9回	1,2) 実習② (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。 (2) 大量調理実習時の各種調査の結果を取りまとめて、評価･考察を行う。 (3) 反省会の内容を含めて大量調理実習全般について考察を行い、評価表を記入する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第10回	1)献立・調理法・作業工程表作成 給与栄養目標量･食品構成等に合わせた試作献立表③を作成し、完成させる。 献立が完成したら、試作献立表を基に調理法・作業工程表の作成を行う。 2)試作打合せ 試作献立表・調理法を完成させ、作業工程を考え、試作の準備を行う. 3)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。喫食後、厨房清掃業務を行う。 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作献立・調理法・作業工程表、試作打合せの内容を取りまとめて記録し、試作に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第11回	1,2)試作③、試作評価 試作献立表･調理法･作業工程に基づいて試作を行う。献立内容・試作状況を評価して試作評価表を作成する。 3)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。喫食後、食器洗浄・厨房清掃業務を行う。 大量調理実習に付随する業務である食器洗浄・厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	取りまとめた試作打合せの内容を確認し、試作に備える(30分)	試作状況評価表を基に、献立表や調理法などを見直すとともに実習用の予定献立表を作成、完成させる。予定献立表をもとに調理法、作業工程表の作成を進める。予定献立表を確認し、発注に備える(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第12回	1,2)発注、大量調理実習各種帳票類作成 予定献立表に基づいて発注票を作成し、発注を行う。 大量調理実習の際に必要な保存検食採取表などの各種帳票類の作成を行う。 3)献立表・調理法・作業工程表作成 調理法・作業工程表を完成させる。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第13回	1,2) 実習③ (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。 (2) 大量調理実習時の各種調査の結果を取りまとめて、評価･考察を行う。 (3) 反省会の内容を含めて大量調理実習全般について考察を行い、評価表を記入する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第14回	1,2) 演習 給食経営管理・給食経営管理論実習・フードマネジメント論に関する演習を実施する。 3)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。喫食後、食器洗浄・厨房清掃業務を行う。 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	授業の内容、献立･実習の評価、反省点などを臨地実習に生かせるように取りまとめて記録する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第15回	1)清掃、授業全体のまとめを行う。 試作室、食堂、下処理室、検収室等の清掃業務を行い、衛生管理について学習する。 3)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。喫食後、食器洗浄・厨房清掃業務を行う。 大量調理実習に付随する業務である食器洗浄・厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	大量調理実習の予定献立表、調理法、作業工程表、実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアルなどにより、衛生管理について、必要な準備学習を行う。(90分)	授業の内容、献立･実習の評価、反省点などを臨地実習に生かせるように取りまとめて記録する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	試作･実習30%、提出物15%、授業に取り組む姿勢45％、貢献度5%、テスト5％
その他	0	なし

教科書

「給食経営管理実習記録ノート」健康栄養学科作成、「日本人の食事摂取基準(2025年版)」第一出版 、「日本食品成分表2025 八訂」医歯薬出版編

参考文献

「実力養成のための給食管理論」学建書院、「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版部、「新 調理学実習―基本調理から給食への展開」同文書院 大量調理施設衛生管理マニュアル

履修条件・留意事項等

卒業必修科目であり「臨地実習」の要件科目である。
課題等の提出期限を厳守すること。締め切り後の提出は原則認めない。
課題等において未提出及び不正行為があった場合は、単位は認めない。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　給食経営管理論						
科目名	給食経営管理実習(2組)					ナンバリング	3586
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	2
担当教員	金子　裕美子、小山　奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマポリシー「データサイエンスを理解・活用し、科学的根拠に基づき、食環境および生活の質(Quality Of Life：QOL)向上に貢献するために必要な能力を身につけている。」と特に関係があり、「他分野と協働しながら、人々の栄養改善・健康増進を実現する指導者として必要な理論と技術を身につけている。」「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、生涯にわたり求められる最新の知識・技術を積極的に高め、必要な情報を発信することができる。」と関係のある科目である。
給食経営管理論、調理科学、基礎調理学実習、応用調理学実習および食品衛生学を基礎として、特定給食施設(事業所給食、学校給食、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食および病院等医療機関の入院時食事療養など)における給食の運営・経営管理に必要な技術の習得を目指す実学指向の科目である。学外で実施される給食の運営「臨地実習Ⅰ」および病院等医療機関の「臨地実習Ⅱ」につながる。

授業の概要

「給食経営管理実習I」では、管理栄養士免許を生かした多くの卒業生の就職先となっている、特定給食施設における給食の運営全般をマネジメントするために必要な技術の習得を目指して学習する。授業は、栄養食事計画(給与栄養目標量・食品構成表など)、献立業務(献立計画・献立作成など)、食材管理(発注・検収・保管・払出しなど)、調理業務(仕込み・加熱調理・盛りつけなど)および給食の評価(検食・栄養出納表・栄養管理報告書など)などを、学内の大量調理施設を用いて模擬的に体験学習を行う。また授業は、「給食経営管理実習記録ノート」を用いて、準備学習、実習授業および事後学習を有機的に連携させて実施する。

到達目標

「給食経営管理実習I」の到達目標は以下のとおりである。
(1)特定給食施設における大量調理による食事提供の特徴について説明できる。
(2)設定された条件に基づいて特定給食施設向きの献立表を作成することができる。
(3)献立表を食事に仕上げるための作業工程表を作成することができる。

授業の方法

授業は、学生を3班(9班)に分け、献立作成 ⇒ 試作 ⇒発注⇒ 実習 ⇒ 評価を輪番で担当する。
(1)18～29歳の男女、身体活動レベルⅡを対象とする給与栄養目標量の設定と配分を行う。
(2)班別に学生が実習献立を決定し、実習予定献立表・調理法・作業工程表を作成する。
(3)実習予定献立表の試作を行い、見直しと実習当日の役割分担を決める。
(4)管理栄養士・栄養士役のリードでメンバーが協力して食事を完成させて提供する。
(5)食事の提供に伴って実施した調査のまとめと、(1)～(5)までの評価･考察を行う。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した勤務経験を生かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。(金子)
航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。(小山)

課題に対するフィードバックの方法

課題を添削して返却する。最後の授業で全体の総括を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	1) ガイダンス(授業計画の説明、給食実習室の説明など) 2) 献立・調理法・作業工程表作成 給与栄養目標量·食品構成等についての確認後、試作用の献立表作成、調理法·作業工程表の説明を行う。説明終了後、試作献立作成を行う。 3)実習室見学・説明 試作に備え、実習室の説明を行う。	前期に開講される給食経営管理実習Ⅱの授業において上級生が作る給食を喫食して献立ノートを作成し、提出しておくこと。シラバスや教科書などにより、授業内容の確認など準備学習を行い授業に備える。(120分)	授業の内容などを取りまとめて記録し、献立・調理法・作業工程表作成を進める。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第2回	1) 献立・調理法・作業工程表作成 給与栄養目標量·食品構成等に合わせた試作献立表を作成し、完成させる。 献立が完成したら、試作献立表を基に調理法・作業工程表の作成を行う。 2)試作打合せ 試作献立表・調理法・作業工程を基に、試作の準備を行う。 3)ポスター作製 班ごとに献立の内容をアピールするポスターを作製する	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作献立・調理法・作業工程表、試作打合せの内容を取りまとめて記録し、試作に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第3回	1,2)試作①、試作評価 試作献立表·調理法·作業工程に基づいて試作を行う。献立内容・試作状況を評価して試作評価表を作成する。 3)予定献立表・調理法・作業工程表作成 試作状況評価表を基に、実習用の献立表を完成させ、調理法・作業工程表の見直しを行う。	取りまとめた試作打合せの内容を確認し、試作に備える(30分)	試作状況、試作評価表、予定献立表、調理法、作業工程表を確認して取りまとめて記録し、発注に備える。調理法・作業工程表の作成を進める。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第4回	1,2)発注、大量調理実習各種帳票類作成 予定献立表に基づいて発注票を作成し、発注を行う。 大量調理実習の際に必要な保存検食採取表などの各種帳票類の作成を行う。 3)献立表・調理法・作業工程表作成 調理法・作業工程表を完成させる。実習②の試作献立表を作成する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、大量調理実習各種帳票類を取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第5回	1,2) 実習① (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価① (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。 (2) 大量調理実習時の各種調査の結果を取りまとめて、評価･考察を行う。 (3) 反省会の内容を含めて大量調理実習全般について考察を行い、評価表を記入する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第6回	1) 献立・調理法・作業工程表作成 給与栄養目標量･食品構成等に合わせた試作献立表②を作成し、完成させる。 献立②が完成したら、試作献立表を基に調理法・作業工程表の作成を行う。 2)試作打合せ② 試作献立表・調理法を完成させ、作業工程を考え、試作の準備を行う. 3)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。喫食後、厨房清掃業務を行う。 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作献立・調理法・作業工程表、試作打合せの内容を取りまとめて記録し、試作に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第7回	1,2)試作①、試作評価 試作献立表･調理法･作業工程に基づいて試作を行う。献立内容･試作状況を評価して試作評価表を作成する。 3)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。喫食後、食器洗浄･厨房清掃業務を行う。 大量調理実習に付随する業務である食器洗浄･厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	取りまとめた試作打合せの内容を確認し、試作に備える(30分)	試作状況評価表を基に、献立表や調理法などを見直すとともに実習用の予定献立表を作成、完成させる。予定献立表をもとに調理法、作業工程表の作成を進める(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第8回	1,2)発注、大量調理実習各種帳票類作成 予定献立表に基づいて発注票を作成し、発注を行う。 大量調理実習の際に必要な保存検食採取表などの各種帳票類の作成を行う。 3)テスト 給食経営管理･給食経営管理論実習･フードマネジメント論に関するテストを実施する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第9回	1,2) 実習② (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。 (2) 大量調理実習時の各種調査の結果を取りまとめて、評価･考察を行う。 (3) 反省会の内容を含めて大量調理実習全般について考察を行い、評価表を記入する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第10回	1)献立・調理法・作業工程表作成 給与栄養目標量･食品構成等に合わせた試作献立表③を作成し、完成させる。 献立が完成したら、試作献立表を基に調理法・作業工程表の作成を行う。 2)試作打合せ 試作献立表・調理法を完成させ、作業工程を考え、試作の準備を行う. 3)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。喫食後、厨房清掃業務を行う。 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作献立・調理法・作業工程表、試作打合せの内容を取りまとめて記録し、試作に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第11回	1,2)試作③、試作評価 試作献立表･調理法･作業工程に基づいて試作を行う。献立内容・試作状況を評価して試作評価表を作成する。 3)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。喫食後、食器洗浄・厨房清掃業務を行う。 大量調理実習に付随する業務である食器洗浄・厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	取りまとめた試作打合せの内容を確認し、試作に備える(30分)	試作状況評価表を基に、献立表や調理法などを見直すとともに実習用の予定献立表を作成、完成させる。予定献立表をもとに調理法、作業工程表の作成を進める。予定献立表を確認し、発注に備える(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第12回	1,2)発注、大量調理実習各種帳票類作成 予定献立表に基づいて発注票を作成し、発注を行う。 大量調理実習の際に必要な保存検食採取表などの各種帳票類の作成を行う。 3)献立表・調理法・作業工程表作成 調理法・作業工程表を完成させる。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第13回	1,2) 実習③ (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。 (2) 大量調理実習時の各種調査の結果を取りまとめて、評価･考察を行う。 (3) 反省会の内容を含めて大量調理実習全般について考察を行い、評価表を記入する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第14回	1,2) 演習 給食経営管理・給食経営管理論実習・フードマネジメント論に関する演習を実施する。 3)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。喫食後、食器洗浄・厨房清掃業務を行う。 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	授業の内容、献立･実習の評価、反省点などを臨地実習に生かせるように取りまとめて記録する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第15回	1)清掃、授業全体のまとめを行う。 試作室、食堂、下処理室、検収室等の清掃業務を行い、衛生管理について学習する。 3)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。喫食後、食器洗浄・厨房清掃業務を行う。 大量調理実習に付随する業務である食器洗浄・厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	大量調理実習の予定献立表、調理法、作業工程表、実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアルなどにより、衛生管理について、必要な準備学習を行う。(90分)	授業の内容、献立･実習の評価、反省点などを臨地実習に生かせるように取りまとめて記録する。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	試作･実習30%、提出物15%、授業に取り組む姿勢45％、貢献度5%、テスト5％
その他	0	なし

教科書

「給食経営管理実習記録ノート」健康栄養学科作成、「日本人の食事摂取基準(2025年版)」第一出版 、「日本食品成分表2025 八訂」医歯薬出版編

参考文献

「実力養成のための給食管理論」学建書院、「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版部、「新 調理学実習―基本調理から給食への展開」同文書院 大量調理施設衛生管理マニュアル

履修条件・留意事項等

卒業必修科目であり「臨地実習」の要件科目である。
課題等の提出期限を厳守すること。締め切り後の提出は原則認めない。
課題等において未提出及び不正行為があった場合は、単位は認めない。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　給食経営管理論						
科目名	給食経営管理論演習(1組)					ナンバリング	3584
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	1
担当教員	金子　裕美子、小山　奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマポリシー「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能)」と特に関係があり、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」と関係のある科目である。

授業の概要

「給食経営管理論」「フードシステムマネジメント論」および「給食経営管理実習」に連なり、学内における給食経営管理領域の学習を基にして、管理栄養士が備えるべき総合的な給食経営管理能力の修得を目指す。学校給食、入院時食事療養(病院給食)、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食および事業所給食など、特定給食施設の種別に、特徴的な給食運営の目的や目標、栄養管理計画、給食実務、結果の評価および給食を活用した栄養の指導の実際について学習する。卒業後、特定給食施設に就職する管理栄養士が、遅滞なく給食経営管理業務に従事できるよう、給食運営の実務の理解を目指した授業を展開する。

到達目標

「給食経営管理演習」の到達目標は、以下のとおりである。ⅰ 特定給食施設給食の運営の特徴について広範な知識・技術を要することを理解し、説明できる。ⅱ 特定給食施設給食運営に関する書類について理解し、説明できる。 ⅲ 特定給食施設別(児童福祉施設給食、高齢者福祉施設、学校、事業所病院等)の特徴や違い(給食目的や特徴、利用者の食事管理、献立業務、食事調製の実務、関係する法令等)を理解し、説明できる。

授業の方法

「給食経営管理演習」の授業は、以下の方法により展開する。ⅰ 教科書などにより、特定給食施設の給食運営の実際について、準備学習を行い授業に備える。ⅱ 教員から特定給食施設の給食運営の特徴や栄養管理の実際などについて、実務的な説明を行ったうえで、課題に取り組む。ⅲ 各自で教科書や教員の説明内容などから資料を作成する。ⅳ 特定給食施設別の特徴を各自の取りまとめプレゼンテーションを行う。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

小山:航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「給食経営管理論演習」の授業を行う。
金子:国国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した経験を生かして、「給食経営管理論演習」の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

課題の内容や提出状況を評価し、必要に応じて指導いたします。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション 1.荷重平均栄養成分表(1) ①荷重平均栄養成分表の作成方法を学ぶ ②荷重平均栄養成分表の作成を行い、作成方法について理解する。	教科書などにより、荷重平均栄養成分表の作成方法について復習しておく(30分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する(30分)。
担当教員	金子　裕美子		
第2回	2.荷重平均栄養成分表(2) ①荷重平均栄養成分表を完成させる。	教科書などにより、荷重平均栄養成分表の作成方法について復習しておく(30分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。(30分)。
担当教員	金子　裕美子		
第3回	3.栄養出納表(1) ①栄養出納表の作成方法について学ぶ。 ②1回目の授業せ作成した荷重平均成分表をもとに、栄養出納表を作成を行い、作成方法について理解する。	教科書などにより、栄養出納表の作成方法について復習しておく(30分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する(30分)。
担当教員	金子　裕美子		

第4回	4.栄養出納表(2) ③栄養出納表を完成させる。	教科書などにより、栄養出納表の作成方法について復習しておく(30分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する(30分)。
担当教員	金子　裕美子		
第5回	5.給与栄養目標量(1) ①給与栄養目標量の設定方法について学ぶ。 ②給与栄養目標量を設定し、設定方法について理解する。	教科書などにより、給与栄養目標量の設定方法について復習しておく(30分)。	給与栄養目標量表を完成させ、提出する(60分)
担当教員	金子　裕美子		
第6回	6.食品構成表(1日) ①食品構成表の作成方法をについて学ぶ。 ②食品構成表(1日)の作成を行う。	教科書などにより、食品構成表の作成方法について復習しておく(30分)。	給与栄養目標量表(1日)を完成させ、提出する(60分)
担当教員	金子　裕美子		

第7回	7.食品構成表(1食) ①食品構成表(1食)の作成方法をについて学ぶ。 ②食品構成表(1食)の作成を行う。	教科書などにより、食品構成表の作成方法について復習しておく(30分)。	給与栄養目標量表(1食)を完成させ、提出する(60分)
担当教員	金子　裕美子		
第8回	8.外部講師授業 ①特定給食施設(各種臨地実習施設)の管理栄養士による「特別講義」学外講師のスケジュール等にて、日程変更の可能性あり。	部外講師の先生の所属する施設について調べてまとめておく(30分)	外部講師の講義の感想と内容をまとめレポートとして提出及び印刷してノートに貼り付けておく(60分)。
担当教員	金子　裕美子		
第9回	9.外部講師授業 ①特定給食施設(各種臨地実習施設)の管理栄養士による「特別講義」学外講師のスケジュール等にて、日程変更の可能性あり。	部外講師の先生の所属する施設について調べてまとめておく(30分)	外部講師の講義の感想と内容をまとめレポートとして提出及び印刷してノートに貼り付けておく(60分)。
担当教員	小山　奈緒美		

第10回	10.栄養指導媒体作成 ①給食経営管理実習Ⅱの献立について、2年生を対象とした栄養指導用媒体(ポスター)を個人で作成する。 ②グループで給食実習食堂に掲示するポスター(1名)を選ぶ。	自分のグループの献立内容を確認し、リーフレットに記載する内容をまとめる(30分)。	リーフレットを完成させ、提出する(30分)
担当教員	小山　奈緒美		
第11回	11.栄養管理報告書 ①栄養管理報告書について学ぶ ②給食実習で提供した給食をもとに、報告書の作成を行い、作成方法について理解する。	教科書などにより、栄養管理報告書の作成方法について復習しておく(30分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。栄養管理報告書を完成させ、提出する。(30分)。
担当教員	小山　奈緒美		
第12回	12.プレゼンテーション準備(1) ①臨地実習Ⅰの実習先の施設(児童福祉施設給食、高齢者福祉施設、学校、事業所病院等)について調べ、各施設種別の給食目的や特徴、利用者の食事管理、献立業務、食事調製の実務、関係する法令(児童福祉法や学校給食実施基準、健康増進法、労働安全衛生規則等)、給食運営に関する留意事項および栄養士の設置等を規定する「児童福祉施設の最低基準」について、教科書や教員の説明により理解を深める。 ②プレゼンテーション用のスライド作成の準備を行う。	教科書などにより、それぞれの特定給食施設の特徴、給食関連法令や通知について復習しておく(30分)。	プレゼンテーションにむけてスライド作成をすすめる。授業の内容を取りまとめとおく(30分)。
担当教員	小山　奈緒美		

第13回	13.プレゼンテーション準備(2) ①12回目授業で調べた内容をまとめ、プレゼンテーション用スライドを完成させる。 ②発表に備え、発表時間に収まるように発表原稿や時間の確認を行う。	取りまとめた内容を復習して、授業に備える(30分)。	完成したスライドを再度確認し、修正等を行い発表の練習を行う(60分)。
担当教員	小山　奈緒美		
第14回	14.プレゼンテーション(1) それぞれの実習先の施設について、調べた内容を発表し、各自の調べた内容や、他班の発表の内容を聞き、それぞれの施設についての理解を深める。	完成したスライドを基に発表に向けて練習、および発表予定の施設について自分のまとめを再度確認しておく(30分)。	授業でのプレゼンテーション内容について感想をまとめる(30分)。
担当教員	小山　奈緒美		
第15回	15.プレゼンテーション(2) ①それぞれの実習先の施設について、調べた内容を発表し、各自の調べた内容や、他班の発表の内容を聞き、それぞれの施設についての理解を深める。	発表予定の施設について自分のまとめを再度確認、または完成したスライドを基に発表に向けて練習しておく。(30分)。	プレゼンテーションを聞いたうえで、それぞれの施設の特徴についについてのレポートにまとめ、提出する。(60分)。
担当教員	小山　奈緒美		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は、実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	①スライドおよびプレゼンの出来栄え(20%)、②課題等提出物及びレポートの内容(50%)、③授業に取り組む意欲および参加態度(30%)課題等の提出期限を厳守すること。締め切り後の課題の提出は認めないことを申し添える。
その他	0	

教科書

・「実力養成のための給食管理論」最新版/学建書院
・臨地・郊外実習のための特定給食管理運営実例集最新版/・学建書院

参考文献

「栄養調理六法・最新版」、新日本法規
「給食経営管理 用語辞典」、第一出版

履修条件・留意事項等

履修要件はありません。しかし、管理栄養士国家試験受験資格取得のためには必修科目です。

備考欄

なし

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　給食経営管理論						
科目名	給食経営管理論演習(2組)					ナンバリング	3584
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	1
担当教員	金子　裕美子、小山　奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマポリシー「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能)」と特に関係があり、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」と関係のある科目である。

授業の概要

「給食経営管理論」「フードシステムマネジメント論」および「給食経営管理実習」に連なり、学内における給食経営管理領域の学習を基にして、管理栄養士が備えるべき総合的な給食経営管理能力の修得を目指す。学校給食、入院時食事療養(病院給食)、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食および事業所給食など、特定給食施設の種別に、特徴的な給食運営の目的や目標、栄養管理計画、給食実務、結果の評価および給食を活用した栄養の指導の実際について学習する。卒業後、特定給食施設に就職する管理栄養士が、遅滞なく給食経営管理業務に従事できるよう、給食運営の実務の理解を目指した授業を展開する。

到達目標

「給食経営管理演習」の到達目標は、以下のとおりである。ⅰ 特定給食施設給食の運営の特徴について広範な知識・技術を要することを理解し、説明できる。ⅱ 特定給食施設給食運営に関する書類について理解し、説明できる。 ⅲ 特定給食施設別(児童福祉施設給食、高齢者福祉施設、学校、事業所病院等)の特徴や違い(給食目的や特徴、利用者の食事管理、献立業務、食事調製の実務、関係する法令等)を理解し、説明できる。

授業の方法

「給食経営管理演習」の授業は、以下の方法により展開する。ⅰ 教科書などにより、特定給食施設の給食運営の実際について、準備学習を行い授業に備える。ⅱ 教員から特定給食施設の給食運営の特徴や栄養管理の実際などについて、実務的な説明を行ったうえで、課題に取り組む。ⅲ 各自で教科書や教員の説明内容などから資料を作成する。ⅳ 特定給食施設別の特徴を各自の取りまとめプレゼンテーションを行う。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

小山:航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「給食経営管理論演習」の授業を行う。
金子:国国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した経験を生かして、「給食経営管理論演習」の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

課題の内容や提出状況を評価し、必要に応じて指導いたします。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション 1.荷重平均栄養成分表(1) ①荷重平均栄養成分表の作成方法を学ぶ ②荷重平均栄養成分表の作成を行い、作成方法について理解する。	教科書などにより、荷重平均栄養成分表の作成方法について復習しておく(30分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する(30分)。
担当教員	金子　裕美子		
第2回	2.荷重平均栄養成分表(2) ①荷重平均栄養成分表を完成させる。	教科書などにより、荷重平均栄養成分表の作成方法について復習しておく(30分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。(30分)。
担当教員	金子　裕美子		
第3回	3.栄養出納表(1) ①栄養出納表の作成方法について学ぶ。 ②1回目の授業せ作成した荷重平均成分表をもとに、栄養出納表を作成を行い、作成方法について理解する。	教科書などにより、栄養出納表の作成方法について復習しておく(30分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する(30分)。
担当教員	金子　裕美子		

第4回	4.栄養出納表(2) ③栄養出納表を完成させる。	教科書などにより、栄養出納表の作成方法について復習しておく(30分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する(30分)。
担当教員	金子　裕美子		
第5回	5.給与栄養目標量(1) ①給与栄養目標量の設定方法について学ぶ。 ②給与栄養目標量を設定し、設定方法について理解する。	教科書などにより、給与栄養目標量の設定方法について復習しておく(30分)。	給与栄養目標量表を完成させ、提出する(60分)
担当教員	金子　裕美子		
第6回	6.食品構成表(1日) ①食品構成表の作成方法をについて学ぶ。 ②食品構成表(1日)の作成を行う。	教科書などにより、食品構成表の作成方法について復習しておく(30分)。	給与栄養目標量表(1日)を完成させ、提出する(60分)
担当教員	金子　裕美子		

第7回	7.食品構成表(1食) ①食品構成表(1食)の作成方法をについて学ぶ。 ②食品構成表(1食)の作成を行う。	教科書などにより、食品構成表の作成方法について復習しておく(30分)。	給与栄養目標量表(1食)を完成させ、提出する(60分)
担当教員	金子　裕美子		
第8回	8.外部講師授業 ①特定給食施設(各種臨地実習施設)の管理栄養士による「特別講義」学外講師のスケジュール等にて、日程変更の可能性あり。	部外講師の先生の所属する施設について調べてまとめておく(30分)	外部講師の講義の感想と内容をまとめレポートとして提出及び印刷してノートに貼り付けておく(60分)。
担当教員	金子　裕美子		
第9回	9.外部講師授業 ①特定給食施設(各種臨地実習施設)の管理栄養士による「特別講義」学外講師のスケジュール等にて、日程変更の可能性あり。	部外講師の先生の所属する施設について調べてまとめておく(30分)	外部講師の講義の感想と内容をまとめレポートとして提出及び印刷してノートに貼り付けておく(60分)。
担当教員	小山　奈緒美		

第10回	10.栄養指導媒体作成 ①給食経営管理実習Ⅱの献立について、2年生を対象とした栄養指導用媒体(ポスター)を個人で作成する。 ②グループで給食実習食堂に掲示するポスター(1名)を選ぶ。	自分のグループの献立内容を確認し、リーフレットに記載する内容をまとめる(30分)。	リーフレットを完成させ、提出する(30分)
担当教員	小山　奈緒美		
第11回	11.栄養管理報告書 ①栄養管理報告書について学ぶ ②給食実習で提供した給食をもとに、報告書の作成を行い、作成方法について理解する。	教科書などにより、栄養管理報告書の作成方法について復習しておく(30分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。栄養管理報告書を完成させ、提出する。(30分)。
担当教員	小山　奈緒美		
第12回	12.プレゼンテーション準備(1) ①臨地実習Ⅰの実習先の施設(児童福祉施設給食、高齢者福祉施設、学校、事業所病院等)について調べ、各施設種別の給食目的や特徴、利用者の食事管理、献立業務、食事調製の実務、関係する法令(児童福祉法や学校給食実施基準、健康増進法、労働安全衛生規則等)、給食運営に関する留意事項および栄養士の設置等を規定する「児童福祉施設の最低基準」について、教科書や教員の説明により理解を深める。 ②プレゼンテーション用のスライド作成の準備を行う。	教科書などにより、それぞれの特定給食施設の特徴、給食関連法令や通知について復習しておく(30分)。	プレゼンテーションにむけてスライド作成をすすめる。授業の内容を取りまとめとおく(30分)。
担当教員	小山　奈緒美		

第13回	13.プレゼンテーション準備(2) ①12回目授業で調べた内容をまとめ、プレゼンテーション用スライドを完成させる。 ②発表に備え、発表時間に収まるように発表原稿や時間の確認を行う。	取りまとめた内容を復習して、授業に備える(30分)。	完成したスライドを再度確認し、修正等を行い発表の練習を行う(60分)。
担当教員	小山　奈緒美		
第14回	14.プレゼンテーション(1) それぞれの実習先の施設について、調べた内容を発表し、各自の調べた内容や、他班の発表の内容を聞き、それぞれの施設についての理解を深める。	完成したスライドを基に発表に向けて練習、および発表予定の施設について自分のまとめを再度確認しておく(30分)。	授業でのプレゼンテーション内容について感想をまとめる(30分)。
担当教員	小山　奈緒美		
第15回	15.プレゼンテーション(2) ①それぞれの実習先の施設について、調べた内容を発表し、各自の調べた内容や、他班の発表の内容を聞き、それぞれの施設についての理解を深める。	発表予定の施設について自分のまとめを再度確認、または完成したスライドを基に発表に向けて練習しておく。(30分)。	プレゼンテーションを聞いたうえで、それぞれの施設の特徴についについてのレポートにまとめ、提出する。(60分)。
担当教員	小山　奈緒美		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は、実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	①スライドおよびプレゼンの出来栄え(20%)、②課題等提出物及びレポートの内容(50%)、③授業に取り組む意欲および参加態度(30%)課題等の提出期限を厳守すること。締め切り後の課題の提出は認めないことを申し添える。
その他	0	

教科書

・「実力養成のための給食管理論」最新版/学建書院
・臨地・郊外実習のための特定給食管理運営実例集最新版/・学建書院

参考文献

「栄養調理六法・最新版」、新日本法規
「給食経営管理 用語辞典」、第一出版

履修条件・留意事項等

履修要件はありません。しかし、管理栄養士国家試験受験資格取得のためには必修科目です。

備考欄

なし

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 給食経営管理論						
科目名	給食経営管理論演習(3組)					ナンバリング	3584
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	1
担当教員	金子 裕美子、小山 奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマポリシー「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能)」と特に関係があり、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」と関係のある科目である。

授業の概要

「給食経営管理論」「フードシステムマネジメント論」および「給食経営管理実習」に連なり、学内における給食経営管理領域の学習を基にして、管理栄養士が備えるべき総合的な給食経営管理能力の修得を目指す。学校給食、入院時食事療養(病院給食)、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食および事業所給食など、特定給食施設の種別に、特徴的な給食運営の目的や目標、栄養管理計画、給食実務、結果の評価および給食を活用した栄養の指導の実際について学習する。卒業後、特定給食施設に就職する管理栄養士が、遅滞なく給食経営管理業務に従事できるよう、給食運営の実務の理解を目指した授業を展開する。

到達目標

「給食経営管理演習」の到達目標は、以下のとおりである。ⅰ 特定給食施設給食の運営の特徴について広範な知識・技術を要することを理解し、説明できる。ⅱ 特定給食施設給食運営に関する書類について理解し、説明できる。 ⅲ 特定給食施設別(児童福祉施設給食、高齢者福祉施設、学校、事業所病院等)の特徴や違い(給食目的や特徴、利用者の食事管理、献立業務、食事調製の実務、関係する法令等)を理解し、説明できる。

授業の方法

「給食経営管理演習」の授業は、以下の方法により展開する。ⅰ 教科書などにより、特定給食施設の給食運営の実際について、準備学習を行い授業に備える。ⅱ 教員から特定給食施設の給食運営の特徴や栄養管理の実際などについて、実務的な説明を行ったうえで、課題に取り組む。ⅲ 各自で教科書や教員の説明内容などから資料を作成する。ⅳ 特定給食施設別の特徴を各自の取りまとめプレゼンテーションを行う。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

小山:航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「給食経営管理論演習」の授業を行う。
金子:国国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した経験を生かして、「給食経営管理論演習」の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

課題の内容や提出状況を評価し、必要に応じて指導いたします。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション 1.荷重平均栄養成分表(1) ①荷重平均栄養成分表の作成方法を学ぶ ②荷重平均栄養成分表の作成を行い、作成方法について理解する。	教科書などにより、荷重平均栄養成分表の作成方法について復習しておく(30分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する(30分)。
担当教員	金子　裕美子		
第2回	2.荷重平均栄養成分表(2) ①荷重平均栄養成分表を完成させる。	教科書などにより、荷重平均栄養成分表の作成方法について復習しておく(30分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。(30分)。
担当教員	金子　裕美子		
第3回	3.栄養出納表(1) ①栄養出納表の作成方法について学ぶ。 ②1回目の授業せ作成した荷重平均成分表をもとに、栄養出納表を作成を行い、作成方法について理解する。	教科書などにより、栄養出納表の作成方法について復習しておく(30分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する(30分)。
担当教員	金子　裕美子		

第4回	4.栄養出納表(2) ③栄養出納表を完成させる。	教科書などにより、栄養出納表の作成方法について復習しておく(30分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する(30分)。
担当教員	金子　裕美子		
第5回	5.給与栄養目標量(1) ①給与栄養目標量の設定方法について学ぶ。 ②給与栄養目標量を設定し、設定方法について理解する。	教科書などにより、給与栄養目標量の設定方法について復習しておく(30分)。	給与栄養目標量表を完成させ、提出する(60分)
担当教員	金子　裕美子		
第6回	6.食品構成表(1日) ①食品構成表の作成方法をについて学ぶ。 ②食品構成表(1日)の作成を行う。	教科書などにより、食品構成表の作成方法について復習しておく(30分)。	給与栄養目標量表(1日)を完成させ、提出する(60分)
担当教員	金子　裕美子		

第7回	7.食品構成表(1食) ①食品構成表(1食)の作成方法をについて学ぶ。 ②食品構成表(1食)の作成を行う。	教科書などにより、食品構成表の作成方法について復習しておく(30分)。	給与栄養目標量表(1食)を完成させ、提出する(60分)
担当教員	金子　裕美子		
第8回	8.外部講師授業 ①特定給食施設(各種臨地実習施設)の管理栄養士による「特別講義」学外講師のスケジュール等にて、日程変更の可能性あり。	部外講師の先生の所属する施設について調べてまとめておく(30分)	外部講師の講義の感想と内容をまとめレポートとして提出及び印刷してノートに貼り付けておく(60分)。
担当教員	金子　裕美子		
第9回	9.外部講師授業 ①特定給食施設(各種臨地実習施設)の管理栄養士による「特別講義」学外講師のスケジュール等にて、日程変更の可能性あり。	部外講師の先生の所属する施設について調べてまとめておく(30分)	外部講師の講義の感想と内容をまとめレポートとして提出及び印刷してノートに貼り付けておく(60分)。
担当教員	小山　奈緒美		

第10回	10.栄養指導媒体作成 ①給食経営管理実習Ⅱの献立について、2年生を対象とした栄養指導用媒体(ポスター)を個人で作成する。 ②グループで給食実習食堂に掲示するポスター(1名)を選ぶ。	自分のグループの献立内容を確認し、リーフレットに記載する内容をまとめる(30分)。	リーフレットを完成させ、提出する(30分)
担当教員	小山　奈緒美		
第11回	11.栄養管理報告書 ①栄養管理報告書について学ぶ ②給食実習で提供した給食をもとに、報告書の作成を行い、作成方法について理解する。	教科書などにより、栄養管理報告書の作成方法について復習しておく(30分)。	教科書や教員の説明内容などを取りまとめてノートに記録する。栄養管理報告書を完成させ、提出する。(30分)。
担当教員	小山　奈緒美		
第12回	12.プレゼンテーション準備(1) ①臨地実習Ⅰの実習先の施設(児童福祉施設給食、高齢者福祉施設、学校、事業所病院等)について調べ、各施設種別の給食目的や特徴、利用者の食事管理、献立業務、食事調製の実務、関係する法令(児童福祉法や学校給食実施基準、健康増進法、労働安全衛生規則等)、給食運営に関する留意事項および栄養士の設置等を規定する「児童福祉施設の最低基準」について、教科書や教員の説明により理解を深める。 ②プレゼンテーション用のスライド作成の準備を行う。	教科書などにより、それぞれの特定給食施設の特徴、給食関連法令や通知について復習しておく(30分)。	プレゼンテーションにむけてスライド作成をすすめる。授業の内容を取りまとめとおく(30分)。
担当教員	小山　奈緒美		

第13回	13.プレゼンテーション準備(2) ①12回目授業で調べた内容をまとめ、プレゼンテーション用スライドを完成させる。 ②発表に備え、発表時間に収まるように発表原稿や時間の確認を行う。	取りまとめた内容を復習して、授業に備える(30分)。	完成したスライドを再度確認し、修正等を行い発表の練習を行う(60分)。
担当教員	小山　奈緒美		
第14回	14.プレゼンテーション(1) それぞれの実習先の施設について、調べた内容を発表し、各自の調べた内容や、他班の発表の内容を聞き、それぞれの施設についての理解を深める。	完成したスライドを基に発表に向けて練習、および発表予定の施設について自分のまとめを再度確認しておく(30分)。	授業でのプレゼンテーション内容について感想をまとめる(30分)。
担当教員	小山　奈緒美		
第15回	15.プレゼンテーション(2) ①それぞれの実習先の施設について、調べた内容を発表し、各自の調べた内容や、他班の発表の内容を聞き、それぞれの施設についての理解を深める。	発表予定の施設について自分のまとめを再度確認、または完成したスライドを基に発表に向けて練習しておく。(30分)。	プレゼンテーションを聞いたうえで、それぞれの施設の特徴についについてのレポートにまとめ、提出する。(60分)。
担当教員	小山　奈緒美		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は、実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	①スライドおよびプレゼンの出来栄え(20%)、②課題等提出物及びレポートの内容(50%)、③授業に取り組む意欲および参加態度(30%)課題等の提出期限を厳守すること。締め切り後の課題の提出は認めないことを申し添える。
その他	0	

教科書

・「実力養成のための給食管理論」最新版/学建書院
・臨地・郊外実習のための特定給食管理運営実例集最新版/・学建書院

参考文献

「栄養調理六法・最新版」、新日本法規
「給食経営管理 用語辞典」、第一出版

履修条件・留意事項等

履修要件はありません。しかし、管理栄養士国家試験受験資格取得のためには必修科目です。

備考欄

なし

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　給食経営管理論						
科目名	給食経営管理実習Ⅰ《2019～23カリ》					ナンバリング	3586
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	1
担当教員	金子　裕美子、小山　奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマポリシー「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている（知識・技能）」と特に関係があり、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。（知識・技能）」と関係のある科目である。
『食物を介してヒトの健康にアクセスする食物栄養学』に関連する専門科目に位置づけられ、給食経営管理論、調理科学、基礎調理学実習、応用調理学実習および食品衛生学を基礎として、特定給食施設(事業所給食、学校給食、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食および病院等医療機関の入院時食事療養など)における給食の運営・経営管理に必要な技術の習得を目指す実学指向の科目である。学外で実施される給食の運営「臨地実習Ⅰ」および病院等医療機関の「臨地実習Ⅱ」につながる。

授業の概要

「給食経営管理実習Ⅰ」では、管理栄養士免許を生かした多くの卒業生の就職先となっている、特定給食施設における給食の運営全般をマネジメントするために必要な技術の習得を目指して学習する。授業は、栄養食事計画(給与栄養目標量・食品構成表など)、献立業務(献立計画・献立作成など)、食材管理(発注・検収・保管・払出しなど)、調理業務(仕込み・加熱調理・盛りつけなど)および給食の評価(検食・栄養出納表・栄養管理報告書など)などを、学内の大量調理施設を用いて模擬的に体験学習を行う。また授業は、「給食経営管理実習記録ノート」を用いて、準備学習、実習授業および事後学習を有機的に連携させて実施する。

到達目標

「給食経営管理実習I」の到達目標は以下のとおりである。
(1)特定給食施設における大量調理による食事提供の特徴について説明できる。
(2)設定された条件に基づいて特定給食施設向きの献立表を作成することができる。
(3)献立表を食事に仕上げるための作業工程表を作成することができる。

授業の方法

授業は、学生を6班に分け、献立作成 ⇒ 試作 ⇒発注⇒ 実習 ⇒ 評価を輪番で担当する。
(1)18～29歳の男女、身体活動レベルⅡを対象とする給与栄養目標量の設定と配分を行う。
(2)班別に学生が実習献立を決定し、実習予定献立表・調理法・作業工程表を作成する。
(3)実習予定献立表の試作を行い、見直しと実習当日の役割分担を決める。
(4)管理栄養士・栄養士役のリードでメンバーが協力して食事を完成させて提供する。
(5)食事の提供に伴って実施した調査のまとめと、(1)～(5)までの評価･考察を行う。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した勤務経験を生かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。（金子）
航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。（小山）

課題に対するフィードバックの方法

課題を添削して返却する。最後の授業で全体の総括を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	1) ガイダンス(授業計画の説明、給食実習室の説明など) 2) 試作献立作成 給与栄養目標量·食品構成等についての確認後、試作用の献立表作成、調理法·作業工程表の説明を行う。説明終了後、試作献立作成を行う。 3)試作、厨房説明 試作に備え、厨房の説明を行う。	前期に開講される給食経営管理実習Ⅱの授業において上級生が作る給食を喫食して献立ノートを作成し、提出しておくこと。シラバスや教科書などにより、授業内容の確認など準備学習を行い授業に備える。(120分)	授業の内容などを取りまとめて記録し、試作献立作成・調理法に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第2回	1)試作献立・調理法作成 給与栄養目標量·食品構成等に合わせた試作献立表を作成し、完成させる。 献立が完成したら、試作献立表を基に調理法の作成を行う。 2)試作打合せ 試作献立表・調理法を完成させ、作業工程を考え、試作の準備を行う.	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作献立・調理法を確認して取りまとめて記録し、試作に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第3回	1)試作、試作評価 試作献立表·調理法·作業工程に基づいて試作を行う。献立内容・試作状況を評価して試作評価表を作成し、献立表や調理法などの見直しを行い、実習用の予定献立表作成準備を行う。 2)予定献立表作成 試作状況評価表を基に、献立表や調理法などを見直すとともに実習用の予定献立表を作成、完成させる。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作状況、試作評価表、予定献立表を確認して取りまとめて記録し、発注に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第4回	1)発注 予定献立表に基づいて発注票を作成し、発注を行う。 2)大量調理実習各種帳票類作成 大量調理実習の際に必要な保存検食採取表などの各種帳票類の作成を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、大量調理実習各種帳票類を取りまとめて記録し、調理法、作業工程表作成に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第5回	1)調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成する。 2)他班の献立を喫食し、評価を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	調理法、作業工程表の作成を進める。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第6回	調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成する。	なし。	なし。
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第7回	1)調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成し、完成させる。 2)他班の献立を喫食し、評価を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注関係資料を取りまとめて記録し、献立説明会準備に備える(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第8回	献立説明準備 調理師班に向けて行う、献立説明ための資料を整理し、準備を行う。	なし。	なし。
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第9回	1) 献立説明準備 調理師班に向けて行う、献立説明ための資料を作成し、献立説明会の準備作業を行う。 2) 献立説明(栄養士班) 調理師班に向けて献立説明を行う。調理師班に大量調理実習当日の役割分担を指示し、決定する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第10回	1) 実習① (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。 (2) 大量調理実習時の各種調査の結果を取りまとめて、評価･考察を行う。 (3) 反省会の内容を含めて大量調理実習全般について考察を行い、評価表を記入する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第11回	1) 実習②献立説明会に参加し、次回実習時栄養士班より予定献立表・調理法・作業工程表について説明を受け、実習準備を行う。整理を行う。 2)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 3)厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第12回	1) 実習② (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第13回	1) 実習③献立説明会に参加し、次回実習時栄養士班より予定献立表・調理法・作業工程表について説明を受け、実習準備を行う。整理を行う。 2)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 3)厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第14回	1) 実習③ (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。 (2) 大量調理実習時の各種調査の結果を取りまとめて、評価･考察を行う。 (3) 反省会の内容を含めて大量調理実習全般について考察を行い、評価表を記入する。	大量調理実習の予定献立表、調理法、作業工程表、実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアルなどにより、必要な準備学習を行い、大量調理実習に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第15回	1)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 2)厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。 2) 授業全体のまとめを行う。	大量調理実習の予定献立表、調理法、作業工程表、実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアルなどにより、必要な準備学習を行い、大量調理実習に備える。(90分)	授業の内容、献立･実習の評価、反省点などを次年度の授業に生かせるように取りまとめて記録し、給食経営管理実習Ⅱの授業に備える。また、給食経営管理実習Ⅱ用の献立作成準備を行う。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	試作･実習45%、提出物40%、授業に取り組む姿勢、貢献度15%
その他	0	なし

教科書

「給食経営管理実習記録ノート」健康栄養学科作成、「日本人の食事摂取基準(2025年版)」第一出版 、「日本食品成分表2025 八訂」医歯薬出版編

参考文献

「実力養成のための給食管理論」学建書院、「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版部、「新 調理学実習―基本調理から給食への展開」同文書院 大量調理施設衛生管理マニュアル

履修条件・留意事項等

卒業必修科目であり「臨地実習」の前提となる。
提出物は期限厳守のこと。
課題等において未提出及び不正行為があった場合は、単位は認めない。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　給食経営管理論						
科目名	給食経営管理実習Ⅱ(1組)					ナンバリング	3587
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	金子　裕美子、小山　奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマポリシー「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能)」と特に関係があり、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」と関係のある科目である。
給食経営管理論、調理科学、基礎調理学実習、応用調理学実習および食品衛生学を基礎として、特定給食施設(事業所給食、学校給食、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食および病院等医療機関の入院時食事療養など)における給食の運営･経営管理に必要な技術の習得を目指す実学指向の科目である。学外で実施される給食の運営「臨地実習Ⅰ」および病院等医療機関の「臨地実習Ⅱ」につながる。

授業の概要

「給食経営管理実習Ⅱ」では、管理栄養士免許を生かした多くの卒業生の就職先となっている、特定給食施設における給食の運営全般をマネジメントするために必要な技術の習得を目指して学習する。また、アレルギーなどの個別対応や、選択食の調製など応用力を獲得する。授業は、栄養食事計画(給与栄養目標量・食品構成表など)、献立業務(献立計画・献立作成、栄養指導媒体(リーフレット)作成など)、食材管理(発注・検収・保管・払出しなど)、調理業務(仕込み・加熱調理・盛りつけなど)および給食の評価(検食・栄養出納表・栄養管理報告書など)などを、学内の大量調理施設を用いて模擬的に体験学習を行う。また、授業は、「給食経営管理実習記録ノート」を用いて、準備学習、実習授業および事後学習を有機的に連携させて実施する。

到達目標

「給食経営管理実習Ⅱ」の到達目標は以下のとおりである。
(1)衛生管理の重要性を理解し、HACCPシステムによる給食運営について説明できる。
(2)グループのメンバーと協働して、設定時間までに食事を提供することができる。
(3)給食の運営全般について、PDCAサイクルによる評価･見直しを行うことができる。

授業の方法

授業は、学生を6班に分け、献立作成 ⇒ 試作 ⇒発注⇒ 実習 ⇒ 評価を輪番で担当する。
(1)18～29歳の男女、身体活動レベルⅡを対象とする給与栄養目標量の設定と配分を行う。
(2)班別に学生が実習献立を決定し、実習予定献立表・調理法・作業工程表を作成する。
(3)実習献立表の試作を行い、見直しと実習当日の役割分担を決める。
(4)管理栄養士・栄養士役のリードでメンバーが協力して食事を完成させて提供する。
(5)食事の提供に伴って実施した調査のまとめと、(1)～(5)までの評価･考察を行う。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した勤務経験を生かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。(金子)
航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。(小山)

課題に対するフィードバックの方法

課題を添削して返却する。最後の授業で全体の総括を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	1) ガイダンス(授業計画の説明、給食実習室の説明など) 2) 試作献立作成 給与栄養目標量･食品構成等についての確認後、試作用の献立表作成、調理法･作業工程表の説明を行う。説明終了後、試作献立作成を行う。 3)試作、厨房説明 試作に備え、厨房の説明を行う。	前期に開講される給食経営管理実習Ⅱの授業において上級生が作る給食を喫食して献立ノートを作成し、提出しておくこと。シラバスや教科書などにより、授業内容の確認など準備学習を行い授業に備える。(120分)	授業の内容などを取りまとめて記録し、試作献立作成・調理法に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第2回	1)試作献立・調理法作成 給与栄養目標量･食品構成等に合わせた試作献立表を作成し、完成させる。 献立が完成したら、試作献立表を基に調理法の作成を行う。 2)試作打合せ 試作献立表・調理法を完成させ、作業工程を考え、試作の準備を行う.	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作献立・調理法を確認して取りまとめて記録し、試作に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第3回	1)試作、試作評価 試作献立表･調理法･作業工程に基づいて試作を行う。献立内容・試作状況を評価して試作評価表を作成し、献立表や調理法などの見直しを行い、実習用の予定献立表作成準備を行う。 2)予定献立表作成 試作状況評価表を基に、献立表や調理法などを見直すとともに実習用の予定献立表を作成、完成させる。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作状況、試作評価表、予定献立表を確認して取りまとめて記録し、発注に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第4回	1)発注 予定献立表に基づいて発注票を作成し、発注を行う。 2)大量調理実習各種帳票類作成 大量調理実習の際に必要な保存検食採取表などの各種帳票類の作成を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、大量調理実習各種帳票類を取りまとめて記録し、調理法、作業工程表作成に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第5回	1)調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成する。 2)他班の献立を喫食し、評価を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	調理法、作業工程表の作成を進める。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第6回	調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成する。	なし。	なし。
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第7回	1)調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成し、完成させる。 2)他班の献立を喫食し、評価を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注関係資料を取りまとめて記録し、献立説明会準備に備える(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第8回	献立説明準備 調理師班に向けて行う、献立説明ための資料を整理し、準備を行う。	なし。	なし。
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第9回	1) 献立説明準備 調理師班に向けて行う、献立説明ための資料を作成し、献立説明会の準備作業を行う。 2) 献立説明(栄養士班) 調理師班に向けて献立説明を行う。調理師班に大量調理実習当日の役割分担を指示し、決定する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第10回	1) 実習① (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。 (2) 大量調理実習時の各種調査の結果を取りまとめて、評価･考察を行う。 (3) 反省会の内容を含めて大量調理実習全般について考察を行い、評価表を記入する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第11回	1) 実習②献立説明会に参加し、次回実習時栄養士班より予定献立表・調理法・作業工程表について説明を受け、実習準備を行う。整理を行う。 2)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 3)厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第12回	1) 実習② (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第13回	1) 実習③献立説明会に参加し、次回実習時栄養士班より予定献立表・調理法・作業工程表について説明を受け、実習準備を行う。整理を行う。 2)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 3)厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第14回	1) 実習③ (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。 (2) 大量調理実習時の各種調査の結果を取りまとめて、評価･考察を行う。 (3) 反省会の内容を含めて大量調理実習全般について考察を行い、評価表を記入する。	大量調理実習の予定献立表、調理法、作業工程表、実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアルなどにより、必要な準備学習を行い、大量調理実習に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第15回	1)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 2)厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。 2) 授業全体のまとめを行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	試作･実習45%、提出物40%、授業に取り組む姿勢、貢献度15%
その他	0	なし

教科書

「給食経営管理実習記録ノート」健康栄養学科作成
「日本人の食事摂取基準(2025年版)」第一出版
「日本食品成分表2025 八訂」医歯薬出版編

参考文献

「実力養成のための給食管理論」学建書院
「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版部
「新 調理学実習―基本調理から給食への展開」同文書院
大量調理施設衛生管理マニュアル

履修条件・留意事項等

卒業必修科目であり「臨地実習」の前提となる。
提出物は期限厳守のこと。
課題等において未提出及び不正行為があった場合は、単位は認めない。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　給食経営管理論						
科目名	給食経営管理実習Ⅱ(2組)					ナンバリング	3587
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	金子　裕美子、小山　奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマポリシー「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能)」と特に関係があり、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」と関係のある科目である。
給食経営管理論、調理科学、基礎調理学実習、応用調理学実習および食品衛生学を基礎として、特定給食施設(事業所給食、学校給食、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食および病院等医療機関の入院時食事療養など)における給食の運営・経営管理に必要な技術の習得を目指す実学指向の科目である。学外で実施される給食の運営「臨地実習Ⅰ」および病院等医療機関の「臨地実習Ⅱ」につながる。

授業の概要

「給食経営管理実習Ⅱ」では、管理栄養士免許を生かした多くの卒業生の就職先となっている、特定給食施設における給食の運営全般をマネジメントするために必要な技術の習得を目指して学習する。また、アレルギーなどの個別対応や、選択食の調製など応用力を獲得する。授業は、栄養食事計画(給与栄養目標量・食品構成表など)、献立業務(献立計画・献立作成、栄養指導媒体(リーフレット)作成など)、食材管理(発注・検収・保管・払出しなど)、調理業務(仕込み・加熱調理・盛りつけなど)および給食の評価(検食・栄養出納表・栄養管理報告書など)などを、学内の大量調理施設を用いて模擬的に体験学習を行う。また、授業は、「給食経営管理実習記録ノート」を用いて、準備学習、実習授業および事後学習を有機的に連携させて実施する。

到達目標

「給食経営管理実習Ⅱ」の到達目標は以下のとおりである。
(1)衛生管理の重要性を理解し、HACCPシステムによる給食運営について説明できる。
(2)グループのメンバーと協働して、設定時間までに食事を提供することができる。
(3)給食の運営全般について、PDCAサイクルによる評価･見直しを行うことができる。

授業の方法

授業は、学生を6班に分け、献立作成 ⇒ 試作 ⇒発注⇒ 実習 ⇒ 評価を輪番で担当する。
(1)18～29歳の男女、身体活動レベルⅡを対象とする給与栄養目標量の設定と配分を行う。
(2)班別に学生が実習献立を決定し、実習予定献立表・調理法・作業工程表を作成する。
(3)実習献立表の試作を行い、見直しと実習当日の役割分担を決める。
(4)管理栄養士・栄養士役のリードでメンバーが協力して食事を完成させて提供する。
(5)食事の提供に伴って実施した調査のまとめと、(1)～(5)までの評価･考察を行う。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した勤務経験を生かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。（金子）
航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。（小山）

課題に対するフィードバックの方法

課題を添削して返却する。最後の授業で全体の総括を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	1) ガイダンス(授業計画の説明、給食実習室の説明など) 2) 試作献立作成 給与栄養目標量·食品構成等についての確認後、試作用の献立表作成、調理法·作業工程表の説明を行う。説明終了後、試作献立作成を行う。 3)試作、厨房説明 試作に備え、厨房の説明を行う。	前期に開講される給食経営管理実習Ⅱの授業において上級生が作る給食を喫食して献立ノートを作成し、提出しておくこと。シラバスや教科書などにより、授業内容の確認など準備学習を行い授業に備える。(120分)	授業の内容などを取りまとめて記録し、試作献立作成・調理法に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第2回	1)試作献立・調理法作成 給与栄養目標量·食品構成等に合わせた試作献立表を作成し、完成させる。 献立が完成したら、試作献立表を基に調理法の作成を行う。 2)試作打合せ 試作献立表・調理法を完成させ、作業工程を考え、試作の準備を行う.	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作献立・調理法を確認して取りまとめて記録し、試作に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第3回	1)試作、試作評価 試作献立表·調理法·作業工程に基づいて試作を行う。献立内容・試作状況を評価して試作評価表を作成し、献立表や調理法などの見直しを行い、実習用の予定献立表作成準備を行う。 2)予定献立表作成 試作状況評価表を基に、献立表や調理法などを見直すとともに実習用の予定献立表を作成、完成させる。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作状況、試作評価表、予定献立表を確認して取りまとめて記録し、発注に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第4回	1)発注 予定献立表に基づいて発注票を作成し、発注を行う。 2)大量調理実習各種帳票類作成 大量調理実習の際に必要な保存検食採取表などの各種帳票類の作成を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、大量調理実習各種帳票類を取りまとめて記録し、調理法、作業工程表作成に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第5回	1)調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成する。 2)他班の献立を喫食し、評価を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	調理法、作業工程表の作成を進める。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第6回	調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成する。	なし。	なし。
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第7回	1)調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成し、完成させる。 2)他班の献立を喫食し、評価を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注関係資料を取りまとめて記録し、献立説明会準備に備える(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第8回	献立説明準備 調理師班に向けて行う、献立説明ための資料を整理し、準備を行う。	なし。	なし。
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第9回	1) 献立説明準備 調理師班に向けて行う、献立説明ための資料を作成し、献立説明会の準備作業を行う。 2) 献立説明(栄養士班) 調理師班に向けて献立説明を行う。調理師班に大量調理実習当日の役割分担を指示し、決定する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第10回	1) 実習① (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。 (2) 大量調理実習時の各種調査の結果を取りまとめて、評価･考察を行う。 (3) 反省会の内容を含めて大量調理実習全般について考察を行い、評価表を記入する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第11回	1) 実習②献立説明会に参加し、次回実習時栄養士班より予定献立表・調理法・作業工程表について説明を受け、実習準備を行う。整理を行う。 2)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 3)厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第12回	1) 実習② (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第13回	1) 実習③献立説明会に参加し、次回実習時栄養士班より予定献立表・調理法・作業工程表について説明を受け、実習準備を行う。整理を行う。 2)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 3)厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第14回	1) 実習③ (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。 (2) 大量調理実習時の各種調査の結果を取りまとめて、評価･考察を行う。 (3) 反省会の内容を含めて大量調理実習全般について考察を行い、評価表を記入する。	大量調理実習の予定献立表、調理法、作業工程表、実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアルなどにより、必要な準備学習を行い、大量調理実習に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第15回	1)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 2)厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。 2) 授業全体のまとめを行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	試作･実習45%、提出物40%、授業に取り組む姿勢、貢献度15%
その他	0	なし

教科書

「給食経営管理実習記録ノート」健康栄養学科作成
「日本人の食事摂取基準(2025年版)」第一出版
「日本食品成分表2025 八訂」医歯薬出版編

参考文献

「実力養成のための給食管理論」学建書院
「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版部
「新 調理学実習―基本調理から給食への展開」同文書院
大量調理施設衛生管理マニュアル

履修条件・留意事項等

卒業必修科目であり「臨地実習」の前提となる。
提出物は期限厳守のこと。
課題等において未提出及び不正行為があった場合は、単位は認めない。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　給食経営管理論						
科目名	給食経営管理実習Ⅱ(3組)					ナンバリング	3587
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	金子　裕美子、小山　奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマポリシー「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に継続して適切に栄養管理された食事を提供するための知識・技術を身につけている(知識・技能)」と特に関係があり、「科学的根拠に基づいて、人を対象とした適切な栄養指導・教育を行うために必要な知識・技術を身につけている。(知識・技能)」と関係のある科目である。
給食経営管理論、調理科学、基礎調理学実習、応用調理学実習および食品衛生学を基礎として、特定給食施設(事業所給食、学校給食、児童福祉施設給食、高齢者福祉施設給食および病院等医療機関の入院時食事療養など)における給食の運営・経営管理に必要な技術の習得を目指す実学指向の科目である。学外で実施される給食の運営「臨地実習Ⅰ」および病院等医療機関の「臨地実習Ⅱ」につながる。

授業の概要

「給食経営管理実習Ⅱ」では、管理栄養士免許を生かした多くの卒業生の就職先となっている、特定給食施設における給食の運営全般をマネジメントするために必要な技術の習得を目指して学習する。また、アレルギーなどの個別対応や、選択食の調製など応用力を獲得する。授業は、栄養食事計画(給与栄養目標量・食品構成表など)、献立業務(献立計画・献立作成、栄養指導媒体(リーフレット)作成など)、食材管理(発注・検収・保管・払出しなど)、調理業務(仕込み・加熱調理・盛りつけなど)および給食の評価(検食・栄養出納表・栄養管理報告書など)などを、学内の大量調理施設を用いて模擬的に体験学習を行う。また、授業は、「給食経営管理実習記録ノート」を用いて、準備学習、実習授業および事後学習を有機的に連携させて実施する。

到達目標

「給食経営管理実習Ⅱ」の到達目標は以下のとおりである。
(1)衛生管理の重要性を理解し、HACCPシステムによる給食運営について説明できる。
(2)グループのメンバーと協働して、設定時間までに食事を提供することができる。
(3)給食の運営全般について、PDCAサイクルによる評価･見直しを行うことができる。

授業の方法

授業は、学生を6班に分け、献立作成 ⇒ 試作 ⇒発注⇒ 実習 ⇒ 評価を輪番で担当する。
(1)18～29歳の男女、身体活動レベルⅡを対象とする給与栄養目標量の設定と配分を行う。
(2)班別に学生が実習献立を決定し、実習予定献立表・調理法・作業工程表を作成する。
(3)実習献立表の試作を行い、見直しと実習当日の役割分担を決める。
(4)管理栄養士・栄養士役のリードでメンバーが協力して食事を完成させて提供する。
(5)食事の提供に伴って実施した調査のまとめと、(1)～(5)までの評価･考察を行う。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した勤務経験を生かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。（金子）
航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「給食経営管理実習Ⅰ」の授業を行う。（小山）

課題に対するフィードバックの方法

課題を添削して返却する。最後の授業で全体の総括を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	1) ガイダンス(授業計画の説明、給食実習室の説明など) 2) 試作献立作成 給与栄養目標量･食品構成等についての確認後、試作用の献立表作成、調理法･作業工程表の説明を行う。説明終了後、試作献立作成を行う。 3)試作、厨房説明 試作に備え、厨房の説明を行う。	前期に開講される給食経営管理実習Ⅱの授業において上級生が作る給食を喫食して献立ノートを作成し、提出しておくこと。シラバスや教科書などにより、授業内容の確認など準備学習を行い授業に備える。(120分)	授業の内容などを取りまとめて記録し、試作献立作成・調理法に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第2回	1)試作献立・調理法作成 給与栄養目標量･食品構成等に合わせた試作献立表を作成し、完成させる。 献立が完成したら、試作献立表を基に調理法の作成を行う。 2)試作打合せ 試作献立表・調理法を完成させ、作業工程を考え、試作の準備を行う.	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作献立・調理法を確認して取りまとめて記録し、試作に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第3回	1)試作、試作評価 試作献立表･調理法･作業工程に基づいて試作を行う。献立内容・試作状況を評価して試作評価表を作成し、献立表や調理法などの見直しを行い、実習用の予定献立表作成準備を行う。 2)予定献立表作成 試作状況評価表を基に、献立表や調理法などを見直すとともに実習用の予定献立表を作成、完成させる。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	試作状況、試作評価表、予定献立表を確認して取りまとめて記録し、発注に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第4回	1)発注 予定献立表に基づいて発注票を作成し、発注を行う。 2)大量調理実習各種帳票類作成 大量調理実習の際に必要な保存検食採取表などの各種帳票類の作成を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、大量調理実習各種帳票類を取りまとめて記録し、調理法、作業工程表作成に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第5回	1)調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成する。 2)他班の献立を喫食し、評価を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	調理法、作業工程表の作成を進める。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第6回	調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成する。	なし。	なし。
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第7回	1)調理法・作業工程表作成 予定献立表を基に、調理法、作業工程表を作成し、完成させる。 2)他班の献立を喫食し、評価を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注関係資料を取りまとめて記録し、献立説明会準備に備える(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第8回	献立説明準備 調理師班に向けて行う、献立説明ための資料を整理し、準備を行う。	なし。	なし。
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第9回	1) 献立説明準備 調理師班に向けて行う、献立説明ための資料を作成し、献立説明会の準備作業を行う。 2) 献立説明(栄養士班) 調理師班に向けて献立説明を行う。調理師班に大量調理実習当日の役割分担を指示し、決定する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第10回	1) 実習① (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。 (2) 大量調理実習時の各種調査の結果を取りまとめて、評価･考察を行う。 (3) 反省会の内容を含めて大量調理実習全般について考察を行い、評価表を記入する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第11回	1) 実習②献立説明会に参加し、次回実習時栄養士班より予定献立表・調理法・作業工程表について説明を受け、実習準備を行う。整理を行う。 2)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 3)厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第12回	1) 実習② (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第13回	1) 実習③献立説明会に参加し、次回実習時栄養士班より予定献立表・調理法・作業工程表について説明を受け、実習準備を行う。整理を行う。 2)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 3)厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	予定献立表、調理法、作業工程表、発注票、各種帳票類、献立説明などを取りまとめて記録し、大量調理実習に備える。(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第14回	1) 実習③ (1) 栄養士班の指示のもと、予定献立表･調理法･作業工程表に基づき大量調理を行い、提供する食事を作成する。 (2) 大量調理実習における食材･料理の温度、残食率、食材費などを調査し記録する。 (3) 食事を喫食(献立構成、料理別の味･量･温度などについて)し、結果を記録する。 2) 評価② (1) 大量調理実習を行った献立表･調理法･作業工程表などについて、評価･考察を行う。 (2) 大量調理実習時の各種調査の結果を取りまとめて、評価･考察を行う。 (3) 反省会の内容を含めて大量調理実習全般について考察を行い、評価表を記入する。	大量調理実習の予定献立表、調理法、作業工程表、実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアルなどにより、必要な準備学習を行い、大量調理実習に備える。(90分)	大量調理実習の状況、各種調査の結果、実習の評価を取りまとめて、日誌や実習記録ノート等を記入する。(120分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第15回	1)他班の提供する給食を喫食し、評価を行う。 2)厨房清掃業務 大量調理実習に付随する業務である厨房清掃業務について実習し、衛生管理について学習する。 2) 授業全体のまとめを行う。	教科書や給食経営管理実習記録ノート、大量調理施設衛生管理マニュアル、前回授業の記録などにより、必要な準備学習を行い授業に備える。(90分)	献立ノートの記録、整理を行う(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	試作･実習45%、提出物40%、授業に取り組む姿勢、貢献度15%
その他	0	なし

教科書

「給食経営管理実習記録ノート」健康栄養学科作成
「日本人の食事摂取基準(2025年版)」第一出版
「日本食品成分表2025 八訂」医歯薬出版編

参考文献

「実力養成のための給食管理論」学建書院
「調理のためのベーシックデータ」女子栄養大学出版部
「新 調理学実習―基本調理から給食への展開」同文書院
大量調理施設衛生管理マニュアル

履修条件・留意事項等

卒業必修科目であり「臨地実習」の前提となる。
提出物は期限厳守のこと。
課題等において未提出及び不正行為があった場合は、単位は認めない。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　総合演習						
科目名	給食経営管理総合演習					ナンバリング	3600
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	1
担当教員	金子　裕美子、小山　奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「組織における管理栄養士設置部門や給食の運営に関する部署を統括・管理するためのマネジメント能力とチームを率いるリーダーシップを持っている」と特に関連があり、「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる」「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている」「協働する医療・保健チームの中で適切な活動を行うことができる」「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる」「地域包括ケアシステムにおいて「食・栄養」の視点から、高齢者が住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」が切れ目なく一体的に提供することができる」と関係のある科目である。
平成14年4月1日付文科省及び厚労省より通知された[管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習要領]に基づき、臨地/校外実習のカリキュラムに沿って実施する、給食経営管理の学外実習である[臨地実習Ⅰ]を履修するために必要な知識,社会通念を身に付けるための科目であり、栄養学に係る専門知識/技術を修得し、対象者に合った安全かつ良質な栄養の管理や食事の提供ができる能力を身につけるための重要科目である。なお、カリキュラムマップに表示されている科目については、特に関係性が強く連携および紐づけが必要であることを申し添える。

授業の概要

①特定給食施設別(産業給食・学校給食・福祉給食・入院時食事療養)における給食管理実例を把握する。
②専門科目を横断的に繋げ、臨地実習に向けて総合的な能力を養う。
③給食施設での活動の特徴を、実務従事していた教員による講義を通して学び、臨地実習に向けて課題の設定と事前準備等をグループワークでの討議を通して深める。
④実習施設に関する法規や制度の理解を深め、栄養部門の運用のためのシステム活用も学ぶ。
⑤実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントの実施に必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、栄養士として具備すべき知識及び技能を習得させる。

到達目標

・特定給食施設ごとのリスク管理（医療安全等）、感染防止、個人情報等を理解し説明できる。
・管理栄養士が活躍する各職域の特徴と必要とされる技術や知識、能力を説明できる。
・実習施設の管理栄養士活動と自己の実習目標を踏まえて、実習課題を設定できる。
・実習目標を設定し、達成のための取り組みを設定し実践でき、発表できる。
・接遇（適切な身だしなみ、言葉遣いや礼儀等を含む）について、実際に行動実践できる。

授業の方法

講義、グループ学習、課題作成等の演習により行う。
必要に応じて、パワーポイントの使用、印刷資料を配布を行う。
なお、授業進行の都合により、授業内容の変更等をする場合がある。
パソコン・スマートフォンを毎回持参すること。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

小山：航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「給食経営管理総合演習」の授業を行う。
金子：国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した経験を生かして、「給食経営管理総合演習」の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして課題・レポート等を評価確認後、コメント等による臨地実習に向けてのアドバイスを実施する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	「給食経営管理論総合演習」の授業のためのガイダンスにより、特定施設における臨地実習のために必要な準備学習（目的・目 標、臨地実習に臨む考え方など）、並びに事後学習として行う実 習成果の取りまとめ（報告書とプレゼンテーション）など授業の 概要を理解する。	シラバスを確認しておくこと。また、「実習方針と実習手順ハンドブック」「特定給食施設給食管理（事例集）」に目を通しておくこと。（90分）	A4の臨地実習資料用ノートを用意し、ハンドブックや講義の内容などを記録する。（60分）。
担当教員	金子　裕美子		
第2回	「実習方針と実習手順ハンドブック」により、「臨地実習Ⅰ（給 食経営）」の実習施設、実習期間、実習プログラム（実習の内 容）の概要、また、作成が必要な書類、準備しなければならない 健康診断書や検体証明書等、及び臨地実習に臨む実習生としての 服装やマナーなどを理解する。	「実習方針と実習手順ハンドブック」などにより、実習施設・期間、実習の内容、実習の手順を調べ、授 業に備える(90分)。	ハンドブックや講義の内容などを臨地実習資料用ノートに記録しする(60分)。
担当教員	小山　奈緒美		
第3回	学外講師による特別講義 特定給食施設におけるの管理栄養士業務の実際ー特定給食施設の給食の現状と管理栄養士の役割、実習生としての心構えおよび特定給食施設の管理栄養士の実際業務を学ぶ。	事前に講師の先生の施設を下調べを行うともに講義資料を熟読しておくこと（90 分）。	外部講師の講義の感想と内容をまとめレポートとして提出及び印刷して「臨地実習資料ファイル」に綴じ込む(90分)。
担当教員	小山　奈緒美		

第4回	与えられた基準をもとに1日分の献立を立案・作成する。	献立素案を考えておくこと(90分)。	教員からアドバイスをもとに献立を完成させ、提出する。 献立作成において、教員より指摘された事項を臨地実習資料用ノートに記録する(90分)。
担当教員	金子　裕美子		
第5回	個人調査票の作成・出勤簿・評価表等を作成する。 過去の臨地実習Ⅰの資料やインターネット情報 などにより把握している内容に基づき実習施設先の特徴をを調べ、様式Aの自主課題(案)以外の箇所を記入する。自主課題については、「実習課題設定用紙」に沿って課題を設定し、教員の確認後、様式Aに記入する。	インターネットの情報や過去の方向書等の資料を用いて施設の下調べを 行っておくこと。ハンドブックのP1-16を再読し、実習課題の設定に備えること。(90分)	教員からアドバイスをもとに「実習課題設定用紙」の修正および確認を行い、次回授業時間に内に完成できるようにしておく。(90分)
担当教員	金子　裕美子		
第6回	人調査票の作成・出勤簿・評価表等を確認する。 実習施設先への事前連絡(電話かけ)のための、電話での応答方法やマナーについて学ぶ。 「実習課題設定用紙」を完成させ、課題が決定したら、様式Aも完成させ、提出する。	ハンドブックP17～28を再読しておくこと。(90 分)。	完成した様式A、課題設定用紙をさせて印刷し、臨地実習資料用ノートに記録する。課題の詳細について、再度確認し、内容を整理しておく(60分)
担当教員	小山　奈緒美		

第7回	教員からのアドバイスをもとに献立の修正、調理法の作成を行う。	大量調理施設衛生管理マニュアルを熟読し、給食経営管理実習の授業内容（献立作成・調理法作成等）を復習して、教員からアドバイスをもとに献立修正・調理法修正を行う。（90 分）	教員からアドバイスをもとに献立修正・調理法修正を行い完成させ提出する。 献立作成において、教員より指摘された事項を臨地実習資料用ノートに記録する(90分)。
担当教員	金子　裕美子		
第8回	習施設先へのオリエンテーション時に持参する実習課題（案）について整理し、行いたい課題を的確に伝えられるようにまとめ、実習先との事前オリエンテーションに備える。 夏期に臨地実習に行く学生は、実習施設へ事前連絡（電話かけ）を行う。（電話かけ完了日時は別途指示。指示されて日時までに完了するように実施すること）	ハンドブックおよび事例集により特 定給食施設別実例を理解する。（90 分）	電話かけを行う際に、伝える内容を整理し、レポート用紙にまとめて記録する。また、電話かけが終わったら、会話の内容を整理してまとめて記録する。両方とも臨地実習資料用ノートに記録する。発表用スライドの準備を行う(90分)。
担当教員	小山　奈緒美		
第9回	学外講師による特別講義 特定給食施設におけるの管理栄養士業務の実際ー特定給食施設の給食の現状と管理栄養士の役割、実習生としての心構えおよび特定給食施設の管理栄養士の実際業務を学ぶ。	事前に講師の先生の施設を下調べを行うともに講義資料を熟読しておくこと（90 分）。	外部講師の講義の感想と内容をまとめレポートとして提出及び印刷して臨地実習資料用ノートに記録する。発表用スライドの準備を行う(90分)。
担当教員	小山　奈緒美		

第10回	献立・調理法を完成させ、自宅での試作のための準備を行う。	大量調理施設衛生管理マニュアルを熟読し、給食経営管理実習の授業内容(献立作成・調理法作成等)を復習して、教員からアドバイスをもとに献立修正・調理法修正を行う。(90 分)	完成した試作献立・調理法を基に各自で試作し。写真撮影も行う。献立・調理法の評価し、評価をもとに献立の修正を行い、完成した献立と評価表を提出する。提出物を印刷し、ノートに綴じ込む評価が帰ってきたら、確認して、修正を行う。(120分)
担当教員	金子 裕美子		
第11回	実習記録ノートのP1～9の記載できる個所を記入する。(P8の実施状況は、実習開始前までに記入しておくこと) 「様式B」に記載し、臨地実習に対 する理解を深める。また、巡回担当教員に様式B提出時に節度ある態度で自主課題の説明をできるようにする。 発表用スライドの準備を行う。	「臨地実習Ⅰ」の目的・目標、施設の概要、事前学習の計画等を再度確認し、まとめておく。(90分)	実習記録ノートのP1～9を記入を完成させる。自主課題の説明についてまとめ、説明用資料を作成し臨地実習資料用ノートに記録する。 「様式B」を完成させ、印刷し臨地実習資料用ノートに記録する。発表用スライドの準備を行う(90分)。
担当教員	金子 裕美子		
第12回	実習施設についてのまとめ、施設の概要、学びたいこと、課題などをスライドを用いて発表する(1回目)	実習施設について調べたことをまとめ、スライド作成を行う。(90分)。	発表を聞いた感想や、新たに見つかった課題などまとめ、臨地実習資料用ノートに記録する。実習施設について調べたことをまとめ、スライド作成を行う。(90分)。
担当教員	小山 奈緒美		

第13回	実習施設についてのまとめ、施設の概要、学びたいこと、課題などをスライドを用いて発表する(2回目)	実習施設について調べたことをまとめ、スライド作成を行う。(90分)。	発表を聞いた感想や、新たに見つかった課題などまとめ、臨地実習資料用ノートに記録する。(90分)。
担当教員	小山　奈緒美		
第14回	準備しなければならない 健康診断書や検体証明書等の最終確認を実施する。 お礼状の書き方について説明を行う	ハンドブックを確認し、必要な書類について、各自で確認を行う。	必要な書類を確認し、ノートにまとめる。不足の無いに確実に準備を行う。手紙の書き方について、図書館等で調べる(90分)。
担当教員	金子　裕美子		
第15回	臨地実習の心得・適切な身だしなみ、言葉遣いや礼儀作法について実際に行動できるように十分に理解する。 実習記録ノート、様式C(臨地実習終了報告書)、実習報告書、報告会用スライド等の作成方法・提出方法をについて理解する。 実習終了後、臨地実習Ⅰの授業の一環として臨地実習報告会を実施する。(臨地実習終了後開催し、成績は臨地実習Ⅰに含める)	ハンドブックおよび事例集で不明な箇所を確認しておく(90分)。	必要な書類を確認し、ノートにまとめる。不足の無いに確実に準備を行う。手紙の書き方について、図書館等で調べる(90分)。
担当教員	金子　裕美子		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	課題等提出物30%、プレゼンテーション20%、資料ファイル20%、授業に取組む姿勢30%
その他	0	なし

教科書

「臨地・郊外実習のための特定給食管理運営事例集」学建書院最新版
「管理栄養士・栄養士になるための臨床栄養学実習別冊食事療養実習書」学建最新版
「実習指針と実習手順ハンドブック」「実習記録ノート」学科作成

参考文献

授業中にその都度紹介します

履修条件・留意事項等

「臨地実習Ⅰ」には履修要件が複数あります。具体的な内容は、「学生便覧」でしっかり確認して下さい。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　総合演習						
科目名	臨床栄養学総合演習					ナンバリング	3650
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	松本　信子、鈴木　陽子						

授業の位置づけ

病院等保険医療機関において社会貢献できる管理栄養士となるためには、臨床栄養が日々展開されている病院等において管理栄養士業務を経験することが大切である。「臨床栄養学総合演習」では、疾病の重症化予防に参画できる管理栄養士を養成するための科目である。ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」ことと特に関係がある科目である。「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」、「基礎・応用栄養学」、「臨床栄養学」、「給食経営管理論」の関連科目につながり、病院等における臨地実習を通じて専門科目の集大成を図る。

授業の概要

栄養士法規定の管理栄養士の許可業務の最初には、「傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導」が掲げられている。傷病者の療養を担っているのは、病院等医療機関である。「臨床栄養学総合演習」は、病院等の医療職場で管理栄養士に求められる知識・技術の実務を臨地実習を通じて身につけるための専門科目である。臨地実習では、実際に病院等医療職場の管理栄養士の下で実務を経験する。「臨床栄養学総合演習」では、臨地実習を効果的に行うために、学内での準備学習⇒臨地実習⇒学内での事後学習（報告書作成・プレゼンテーション）で構成され、臨地実習に向けての知識・技術を習得する。

到達目標

「臨床栄養学総合演習」の授業における到達目標は、以下の通りとする。
①病院等における管理栄養士は、医療職種の一員であることが説明できる。
②病院等において管理栄養士が担当している業務の概略が説明できる。
③入院時食事療養制度及び治療食調製実務の概略が説明できる。
④栄養食事指導料が算定できる栄養食事指導の概要が説明できる。
⑤入院診療計画書に基づく「栄養管理計画書」の作成手順、記載項目などが説明できる。
⑥医療チームの一員として管理栄養士が参画する各種チーム医療の概要が説明できる。

授業の方法

病院等での臨地実習を有意義かつ効果的に行うために、ガイダンスにより[実習方針と実習手順]を理解する。臨地実習前には、医療職場における管理栄養士の担当業務について、教科書の施設事例などを基にまず個人で学習を行う。次に、同一施設等共通する特性を有する実習施設別のグループ学習により、臨地実習に必要な知識・態度を学習する。臨地実習終了後には、実習の内容や学んだこと、受けた指導などを記録した[実習記録ノート]を基に、グループ学習により報告書を取りまとめる。そして、報告書を基に臨地実習報告会でプレゼンテーションを行い、内容と質疑応答などにより管理栄養士の専門性を理解する。なお、授業進行の都合により、授業内容の変更等をする場合がある。

ICT活用

Googleフォームを活用する

実務経験のある教員の教育内容

松本：医療施設に勤務した経験を活かし、医療施設等における管理栄養士の各業務について実際に基づいた授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして課題・レポート等においてはコメント等による臨地実習に向けてのアドバイスを実施する。プレゼンテーション・パワーポイント原稿等は助言します。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	「臨床栄養学総合演習」の授業のためのガイダンスにより、病院等医療機関における臨地実習のために必要な準備学習（目的・目標、臨地実習に臨む考え方など）、並びに事後学習として行う実習成果の取りまとめ（報告書とプレゼンテーション）など授業の概要を理解する。 個人調査票の作成	臨地実習Ⅱ（臨床栄養分野）における臨地実習の目的を復習しておくこと（30分）。	講義内容を確認し、臨地実習に備える（30分）。
担当教員	松本　信子		
第2回	「臨地実習Ⅱ（臨床栄養学）」の実習施設、実習期間、実習プログラム（実習の内容）の概要、また、作成が必要な書類、準備しなければならない健康診断書や検体証明書等、及び臨地実習に臨む実習生としての服装やマナーなどを理解する。	学習内容について、教科書を読んでおくこと（30分）。	講義内容を確認し、臨地実習に備える（30分）。
担当教員	松本　信子		
第3回	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づく適正な栄養管理を理解する。 施設発表	学習内容について、教科書を読んでおくこと（30分）。	講義内容を確認し、臨地実習に備える（30分）。
担当教員	松本　信子		

第4回	傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づく適正な栄養管理を理解する。 実習に対する心構え	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	松本　信子		
第5回	地域包括ケアについて理解を図る。 臨地実習の目標、目的、実習課題の設定	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	松本　信子		
第6回	実習課題の取組 課題設定の目的を考える	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	松本　信子		

第7回	臨地実習Ⅱ課題提出 精神疾患患者の栄養管理について理解を図る まとめ	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	松本 信子		
第8回	外部講師 「高齢者施設の栄養ケアマネジメント業務について」	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	松本 信子		
第9回	外部講師 「地域を含めた栄養管理」について	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	鈴木 陽子		

第10回	臨地実習の事前準備 電子カルテの取り扱いの注意点について	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	鈴木　陽子		
第11回	外部講師 「実習中のメンタルの保ち方」について	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	鈴木　陽子		
第12回	調査報告書におけるグラフの作成方法について	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	鈴木　陽子		

第13回	臨地実習への臨み方について	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	鈴木　陽子		
第14回	栄養管理および実習ノートの記載方法、体調管理、実習中の連絡体制について最終確認を行う。	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	鈴木　陽子		
第15回	事後学習として行う実習成果の取りまとめ(報告書とプレゼンテーション)など授業の概要を理解する。 お礼状作成	学習内容について、教科書を読んでおくこと(30分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(30分)。
担当教員	鈴木　陽子		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	「資料ファイル・スライド作成」等制作物80%、授業に取組む姿勢20%
その他	0	

教科書

「実習指針と実習手順ハンドブック」「実習記録ノート」学科作成

参考文献

授業中にその都度紹介します。

履修条件・留意事項等

履修要件が複数あります。具体的な内容は、「学生便覧」でしっかり確認して下さい。

備考欄

なし

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　総合演習						
科目名	公衆栄養学総合演習					ナンバリング	4670
配当年次	4年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	1
担当教員	田中　弘之						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーにおける「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。　対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている。」、「組織における管理栄養士設置部門や給食の運営に関する部署を統括・管理するためのマネジメント能力とチームを率いるリーダーシップを持っている。」、「協働する医療・保健チームの中で適切な活動を行うことができる。」、および「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる。　　地域包括ケアシステムにおいて「食・栄養」の視点から、高齢者が住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」が切れ目なく一体的に提供することができる。」と関連がある科目である。4年間の学びの集大成として、地域社会の生活習慣病予防・健康増進の第一線の実践の場における「臨地実習Ⅱ」（公衆栄養学分野）の実習にあたり、事前準備として、実習の目的や目標、実習施設の概要や実習課題などについて学習する。また、実習後の報告書作成、実習内容や研究課題のまとめ方の指導も実施し、学内外の実習の統合を図る。

授業の概要

保健所あるいは保健センターにおける地域の特性や健康・栄養関連情報の収集、解析、問題点の発見を行い、母子、学童、思春期、成人、高齢者などの地域集団に応じた公衆栄養プログラム（目標設定、プログラムの作成、実施、評価、フィードバック）の策定と展開の実践活動の体験に向けての準備を行う。

到達目標

1. 実習先の地域の特性と健康・栄養上の問題点を発見することができる。
2. 健康・栄養上の課題とその要因を説明できる。
3. 解決に向け、取り組み課題の優先順位をつけることができる。
4. 地域や職域にあった健康・栄養プログラムを立案することができる。
5. 地域における多領域の専門家とのコミュニケーションがとれる。

授業の方法

「公衆栄養学総合演習」の授業は、以下の方法で展開する。
①教科書などにより学習内容に関する知識の確認と準備学習を行い授業に備える。
②地域や健康・栄養問題について情報収集を行い、グループワークを経て、実習先の地域特性や行政課題を把握する。
③提示課題を中心に、実習課題の検討、地域住民を対象とした栄養指導案や事業計画案などを作成する。
④質問等には、オフィスアワーを活用して対応する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

厚生労働省、内閣府において、栄養・食品および食育推進行政にかかわり、保健所に従事した経験を生かして、保健所や保健センターでの臨地実習に際して具体的な内容について指導援助を行う。

課題に対するフィードバックの方法

事前課題や提出物等には、コメントを記載し返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	◆ガイダンス ◆臨地実習Ⅱ（公衆栄養学分野）の目的	臨地実習Ⅰおよび臨地実習Ⅱ（臨床栄養分野）における臨地実習の目的を復習しておくこと（90分）。	講義内容を確認し、臨地実習に備える（60分）。
担当教員			
第2回	◆都道府県・政令市保健所と市町村保健センター	左記の学習内容について、公衆栄養学Ⅰ・Ⅱの教科書を読んでおくこと（60分）。	講義内容を確認し、臨地実習に備える（60分）。
担当教員			
第3回	◆臨地実習配属先の発表 ◆各種提出物の確認と準備 ◆健康管理		講義内容を確認し、臨地実習に備える（60分）。
担当教員			

第4回	◆「行政栄養士業務指針」	左記の学習内容について、公衆栄養学Ⅰ・Ⅱの教科書を読んでおくこと(60分)。	講義内容を確認し、臨地実習に備える(60分)。
担当教員			
第5回	◆実習保健所および保健センターが管轄する地域の概要把握 ◆自主課題の検討	左記の内容について、参考書や実習先が管轄する市のホームページなどで、情報を収集する(90分)。	実習施設の管轄地域について、特徴、地域栄養活動、健康状態などを整理する(90分)。
担当教員			
第6回	◆実習保健所および保健センターが管轄する地域の栄養・健康課題	左記の内容について、参考書や実習先が管轄する市のホームページなどで、情報を収集する(120分)。	管轄する地域の栄養養・健康課題について、自分の考えをまとめる(60分)。
担当教員			

第7回	◆臨地実習の心得 ・挨拶、身だしなみ、接遇など ・報告、連絡、相談		事前打ち合わせや実習開始前に再度確認し、臨地実習に備える。
担当教員			
第8回	◆実習施設指導者との事前打ち合わせ	実習に当たっての質問事項をまとめておくなど、事前打ち合わせに備える(90分)。	実習施設との事前打ち合わせ内容をまとめる(60分)。
担当教員			
第9回	◆自主課題または実習施設からの提示課題の検討(1) ・課題に関する情報収集	事前打ち合わせ内容について確認し、提示課題などのグループワークに備える(60分)。	提示課題などの検討内容について、自分の考えをまとめ、次回に備える(120分)。
担当教員			

第10回	◆自主課題または実習施設からの提示課題の検討(2) ・課題(案)の作成	課題案の最終検討に向け、これまでの検討内容について確認し、自分の考えをまとめ、グループワークに備える(60分)。	検討内容について自分の考えをまとめ、次回に備える(120分)。
担当教員			
第11回	◆自主課題または実習施設からの提示課題の検討(3) ・提示課題の最終案の決定 ・栄養指導案や媒体作成などの完成	課題(案)の完成に向け、これまでの検討内容を元に、自分の考えをまとめ、グループワークに備える(60分)。	検討内容について自分の考えをまとめ、次回に備える(120分)
担当教員			
第12回	◆自主課題または実習施設からの提示課題のまとめ ・提示課題について、課題(案)を完成させる。	課題(案)の完成に向け、これまでの検討内容を元に、自分の考えをまとめ、グループワークに備える(60分)。	課題(案)の最終確認を行い、提出等に備える(120分)。
担当教員			

第13回	◆実習ノートの記入方法 実習報告書の作成方法		講義内容を確認し、臨地実習に備える(60分)。
担当教員			
第14回	◆実習終了後の提出物 ・実習ノート ・実習報告書 ・報告用パワーポイントの作成		実習終了後には、提出物等を完成させ、期限内に提出する。
担当教員			
第15回	◆公衆栄養学臨地実習準備の最終確認	実習内容や提出物などについて、施設からの指示事項等を読み、不明な点がないか確認する(90分)。	実習ノートを確認し、提示課題や持ち物などについて最終確認を行う(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	◆提出課題　　(50%) ◆プレゼンテーション(30%) ◆授業取り組む姿勢　(20%)
その他	0	なし

教科書

臨地実習Ⅱ(公衆栄養学)実習方針と実習手順ハンドブック／北海道文教大学人間科学部健康栄養学科作成
臨地実習Ⅱ(公衆栄養学)実習記録ノート／北海道文教大学人間科学部健康栄養学科作成

参考文献

必要時プリントを配布
公衆栄養学関連教科書
「公衆栄養学実習（2022年度ワーキングノート）」／北海道文教大学人間科学部健康栄養学科作成

履修条件・留意事項等

臨地実習Ⅱ（公衆栄養学分野）を希望者は、同時履修すること。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 総合演習						
科目名	管理栄養士演習					ナンバリング	3604
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	佐々木 将太、鈴木 陽子						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。（思考・判断・表現）」と関係がある科目である。また、その他のディプロマポリシーとも関係している。

授業の概要

本科目では、栄養士法で明文化されている管理栄養士の業務に対応するため、これまでの講義・実習等で習得した各分野の知識を関連付け、自分の知識として活用することを目指して学習する。また、栄養士課程に求められるレベルを目標として、既習の知識を整理・統合するための学習を行う。

到達目標

・栄養士課程における専門基礎分野，基礎分野における各教科のガイドラインに沿った知識を理解し説明できる。
・全国栄養士養成施設協会の実施する栄養士実力認定試験で合格点を得ることができる。
・管理栄養士としての基礎的な知識について説明することができる。

授業の方法

前週に講義した分野の小テストを行う。テスト実施後に解答を配布して自己採点を行い、引き続き次週小テスト範囲の講義を行う。

ICT活用

classroom等を用いて授業を進める。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

毎講義の最初に実施する小テストの解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	◆オリエンテーション ・授業の進め方について説明する。 ◆「公衆衛生学」 ・講義を行う。	「公衆衛生学」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える（90分）。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う（90分）。
担当教員	佐々木　将太		
第2回	◆「社会福祉概論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。	「社会福祉概論」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える（90分）。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う（90分）。
担当教員	佐々木　将太		
第3回	◆「解剖・生理学」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。	「解剖・生理学」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える（90分）。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う（90分）。
担当教員	佐々木　将太		

第4回	◆「生化学」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。	「生化学」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員	佐々木 将太		
第5回	◆「食品学総論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。	「食品学」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員	鈴木 陽子		
第6回	◆「食品学各論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。	「食品学」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員	鈴木 陽子		

第7回	◆「食品衛生学」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。	「食品衛生学」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える（90分）。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う（90分）。
担当教員	鈴木　陽子		
第8回	◆「栄養学総論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。	「基礎栄養学」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える（90分）。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う（90分）。
担当教員	鈴木　陽子		
第9回	◆「栄養学各論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。	「栄養学各論」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える（90分）。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う（90分）。
担当教員	鈴木　陽子		

第10回	◆「臨床栄養学概論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。	「臨床栄養学概論」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える（90分）。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う（90分）。
担当教員	鈴木　陽子		
第11回	◆「栄養指導論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。	「栄養指導論」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える（90分）。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う（90分）。
担当教員	鈴木　陽子		
第12回	◆「公衆栄養学概論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う. ・講義を行う。	「公衆栄養学概論」関連の教科書や授業時の配布プリントなどを復習し、講義に備える（90分）。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う（90分）。
担当教員	鈴木　陽子		

第13回	◆「調理学」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。	「調理学」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員	鈴木　陽子		
第14回	◆「給食管理論」 ・前週に講義した分野の小テストを行う。 ・講義を行う。	「給食経営管理論」関連の教科書や授業時の配付プリントなどを復習し、講義に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員	鈴木　陽子		
第15回	◆確認試験と解説 ・実力判定のため、50問程度の確認試験を行なう。	全科目のまとめを行い、確認試験に備える(90分)。	講義内容や配付問題などについて事後学習ノートを作成する。 小テスト直しを行い、知識の再確認を行う(90分)。
担当教員	鈴木　陽子		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	30	毎回の小テストの総合点。
その他	70	確認試験(40%) 栄養士実力認定試験 (30%) 実力認定試験が実施されない場合、確認試験の比率は70%。

教科書

2025管理栄養士国家試験過去問解説集／中央法規

参考文献

サクセス管理栄養士・栄養士養成講座（全11冊）／第一出版
2024年版 栄養士実力認定試験過去問題集／建帛社

履修条件・留意事項等

小テストの総合得点率が6割未満の場合、別に実施する小テスト再確認試験合格が必要となる。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 総合演習						
科目名	総合栄養管理論					ナンバリング	4606
配当年次	4年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	佐々木 将太、鈴木 陽子						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。（思考・判断・表現）」などと関係が有る科目である。

授業の概要

管理栄養士国家試験ガイドラインに基づき、過去問題および練習問題を利用しながら既習の知識を確認し、小テストで示す症例の解説を通して、卒業後に必要とされる実践力を磨く。

到達目標

・管理栄養士として必要とされる最低限の知識を身に付けている。
・重要な臨床検査項目について、基準値を記憶している。
・実際の症例について、問題点と栄養治療法方針について説明できる。
・特定に集団における健康・栄養状態や社会資源に応じた食事や食生活支援について説明できる。

授業の方法

最初に複数の例題を提示して解説を行い、例題を基にした小テストを実施して、知識を確実なものにする。

ICT活用

Classroom等を用いて授業を進行する。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

小テスト実施後に、簡単な解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション 人体の構造と機能① ・人体を構成する物質、およびエネルギー代謝 ・疾患診断と治療概要 ・栄養障害と代謝	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	鈴木　陽子		
第2回	人体の構造と機能② ・循環器系 ・呼吸器系	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	鈴木　陽子		
第3回	人体の構造と機能③ ・消化器系 ・神経系 ・運動器系	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	鈴木　陽子		

第4回	基礎栄養学	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	鈴木　陽子		
第5回	社会・環境と健康	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	鈴木　陽子		
第6回	食べ物と健康① ・食品の分類、成分及び物性 ・食品の機能 ・食品の食品の生産 ・加工・保存・流通	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	鈴木　陽子		

第7回	食べ物と健康② ・食品の安全性 ・食品の表示と規格基準	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	鈴木　陽子		
第8回	応用栄養学	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	鈴木　陽子		
第9回	臨床栄養学① ・臨床栄養の概念 ・傷病者・要介護者の栄養管理	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	佐々木　将太		

第10回	臨床栄養学② ・疾患・病態別栄養管理	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	佐々木 将太		
第11回	公衆栄養学	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	佐々木 将太		
第12回	給食経営管理論	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	佐々木 将太		

第13回	栄養教育論	これまで学習してきた内容を教科書等を用いて復習しておく。(90分)	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	鈴木　陽子		
第14回	まとめテスト これまでの知識の定着を自ら確認するために100問の試験を実施する(成績には関与しない)。	これまで学習した全範囲について復習し、テストに備える(180分以上)。	まとめテストで誤った部分について再度知識の確認を行う(60分)。
担当教員	鈴木　陽子		
第15回	確認試験と解説 まとめテストから50問の実力確認試験を行う(成績に関与する)。	まとめテストの範囲について復習し、テストに備える(180分以上)。	確認試験で誤った部分について再度知識の確認を行う(60分)。
担当教員	鈴木　陽子		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	毎回の小テスト合計点を20点、確認試験を80点に換算して評価を行う。 ただし、小テスト合計点が60%に満たない場合は、小テスト再試験で60%以上の得点を得なければ「D」評価となる。 同様に、確認試験の得点が60%に満たない場合も、再確認試験で60%以上の得点を得なければ「D」評価となる。
その他	0	

教科書

3年次の管理栄養士演習で使用した教科書

参考文献

なし。

履修条件・留意事項等

以下のいずれの場合でも評価が「D」となる。
1) 小テスト合計点が60%未満で、かつ小テスト再試験得点が60%未満.
2) 確認試験の得点が60%未満で、かつ再確認試験得点が60%未満.

備考欄

なし。

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 総合演習						
科目名	総合栄養管理論演習					ナンバリング	4608
配当年次	4年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	1
担当教員	鈴木 陽子、米山 知奈						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」等と関係が有る科目である。
本学での管理栄養士過程における最終段階に位置する科目である。これまで習得してきたすべての知識を整理・統合し、卒業後に管理栄養士として働くために必要な実力を身につける。

授業の概要

管理栄養士国家試験ガイドラインに基づき、過去問および練習問題等を利用しながら、これまで学習してきた内容の総まとめを行い、各人の知識を整理して、管理栄養士として活躍するための実力を養成する。

到達目標

管理栄養士として働くために必要とされる以下の知識と技能を備えている。
・実際の症例に対し、問題点を把握し、必要とされる栄養療法の計画策定が出来る。
・厨房責任者として、厨房の開設・運営に必要な施設設計、行政手続、従業員の指導が出来る。
・地域の健康増進に必要な情報収集と問題点の把握、解決方法の提案が出来る。
・対象者に適切なアドバイスを平易な言葉で理論立てて説明出来る。

授業の方法

最初に複数の例題を提示して解説を行い、例題を基にした小テストを実施して、知識を確実なものにする。

ICT活用

Classroom等を用いて授業を進行する。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

小テスト実施後に、簡単な解説を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち① ・腎尿路系 ・生殖器系 ・血液系、免疫系 ・感染症系	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	鈴木　陽子		
第2回	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち② ・内分泌系	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	鈴木　陽子		
第3回	食べ物と健康① ・食事設計と栄養、調理	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	鈴木　陽子		

第4回	食べ物と健康② ・食品の機能	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える（90分）。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。（90分）
担当教員	鈴木　陽子		
第5回	社会・環境と健康	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える（90分）。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。（90分）
担当教員	鈴木　陽子		
第6回	基礎栄養学	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える（90分）。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。（90分）
担当教員	鈴木　陽子		

第7回	まとめテスト① これまでの知識の定着を自ら確認するために100問の試験を実施する(成績には関与しない)。	1～7回目の授業内容について復習しておく(120分)。	まとめテスト①で誤った部分について再度知識の確認を行う(60分)。
担当教員	鈴木　陽子		
第8回	到達度試験と解説 ・まとめテストから50問の到達度試験を行う(成績に関与する)。	まとめテスト①の問題について、教科書や配付プリントを確実に理解しておくこと(120分)。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	鈴木　陽子		
第9回	応用栄養学	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	鈴木　陽子		

第10回	栄養教育論	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	米山　知奈		
第11回	臨床栄養学① ・疾患 、病態別栄養管理 栄養障害、摂食障害、肥満と代謝、消化器、循環器、腎・尿路、内分泌、神経系の疾患	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	鈴木　陽子		
第12回	臨床栄養学② ・疾患 、病態別栄養管理 妊産婦、乳幼児、周産期、手術、血液、筋・骨格、免疫、アレルギー、感染症系の疾患	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える(90分)。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。(90分)
担当教員	鈴木　陽子		

第13回	公衆栄養学	教科書や配付プリントを復習し、講義に備える（90分）。	小テストで誤った部分について再度知識の確認を行う。（90分）
担当教員	米山　知奈		
第14回	まとめテスト② これまでの知識の定着を自ら確認するために100問の試験を実施する（成績には関与しない）。	これまで学習した全範囲について復習し、テストに備える（180分以上）。	まとめテスト②で誤った部分について再度知識の確認を行う（60分）。
担当教員	米山　知奈		
第15回	確認試験と解説 ・まとめテスト②から50問の到達度試験を行う（成績に関与する）。	まとめテスト②の問題について、教科書や配付プリントを確実に理解しておくこと（180分以上）。	確認試験で誤った部分について再度知識の確認を行う（60分）。
担当教員	米山　知奈		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	毎回の小テスト合計点を20点、確認試験を80点に換算して評価を行う。 ただし、小テスト合計点が60%に満たない場合は、小テスト再試験で60%以上の得点を得なければ「D」評価となる。 同様に、確認試験の得点が60%に満たない場合も、再確認試験で60%以上の得点を得なければ「D」評価となる。
その他	0	

教科書

レビューブック管理栄養士2026／医療情報科学研究所／メディックメディア
管理栄養士演習および総合管理論演習で使用した教科書

参考文献

なし。

履修条件・留意事項等

以下のいずれの場合でも評価が「D」となる。
1) 小テスト合計点が60%未満で、かつ小テスト再試験得点が60%未満.
2) 確認試験の得点が60%未満で、かつ再確認試験得点が60%未満.

備考欄

なし。

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　臨地実習						
科目名	臨地実習Ⅰ					ナンバリング	4801
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	2
担当教員	金子　裕美子、小山　奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシー「組織における管理栄養士設置部門や給食の運営に関する部署を統括・管理するためのマネジメント能力とチームを率いるリーダーシップ（思考・判断・表現）を持っている」と特に関係がある大切な科目であり、「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる」「対象者の栄養管理、栄養教育を行うために必要なコミュニケーション能力を身につけている」「協働する医療・保健チームの中で適切な活動を行うことができる」「人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し、必要な情報を発信することができる」「地域包括ケアシステムにおいて「食・栄養」の視点から、高齢者が住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、「住まい」「医療」「介護」「予防」「生活支援」が切れ目なく一体的に提供することができる」と関係がある科目である。
平成14年4月1日付文部科学省および厚生労働省より通知された「管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習要領」の内容も踏まえた上で、臨地・校外実習のカリキュラムに沿って実施する。健康栄養学科の教育理念の一つ、「食品や食物を介してヒトの健康にアクセスする食物栄養学」を実際の現場で研修する科目であり、栄養学に係る専門知識・技術を修得し、それに基づき「おもてなしの心」を持って対象者に合った安全かつ良質な栄養の管理や食事の提供ができる能力を身につけるための重要科目である。

授業の概要

給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養うこととし、マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理等のマネジメントの基本的な考え方や方法を修得するために、特定給食施設で管理栄養士の指導を受ける実習である。食事のオーダーの複雑さや、喫食者の多様性、嗜好調査等の情報分析の必要性や難しさに気付き、給食が喫食者のアセスメントに基づき個人に対応し提供されていることについて学ぶ。

到達目標

・喫食者のニーズ、献立作成、提供方法、サービスの多様性に対応できる
・衛生管理や衛生教育ができる
・嗜好調査などの情報収集の必要性を理解し、データー分析ができる
・給食は個人対応が目標であるが、集団を対象とした栄養管理において多様な対応ができる
・対象集団の健康問題に対応するための栄養情報の提供ができる
★高レベル目標
1 給食における調理技術を習得し、応用できる。
2 栄養・食事計画を立案できる。
3 給食業務に関する事務処理ができる。
4 安全・衛生管理が実践できる。
5 臨地実習 Ⅱへ繋げていくことができる。

授業の方法

学内での事前指導の後、あらかじめ配置された学外の実習施設で2週間実習する。学外実習終了後、再び学内で事後指導を行う。

ICT活用

授業中の課題の一部にグーグルクラスルームを用いた双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

今泉：国立病院機構施設・ナショナルセンターの施設で職場管理責任者として勤務した経験を活かして特定給食施設における給食経営管理の観点から食事計画・栄養管理・食事サービス・衛生管理・労務管理・経営管理・危機管理等について臨地実習に向けて準備を行う。
小山：航空自衛隊に所属し、管理栄養士として給食経営管理業務に従事した経験を活かして、「臨地実習Ⅰ」の授業を行う。
金子：国立・国立病院機構の病院の栄養管理室に所属し、管理栄養士として臨床栄養管理業務・給食経営管理業務に従事した経験を生かして、「臨地実習Ⅰ」の授業を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして臨地実習記録ノート、報告書、報告会等において評価確認後,コメント等のによるアドバイスを実施する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	1.校外実習先施設において、当該施設の管理栄養士の指導を受け10日間の実習を行うために、以下のことができるように準備する。 ・給食経営管理目標に沿った専門知識と技術を活用することができる。 ・各実習の目的を理解し、自ら計画的に準備ができる。 ・実習課題のテーマを設定し、計画およびその説明ができる。 2.事前指導(実習に向けての準備) 1)「特定給食施設給食管理事例集(学建書院)」「給食経営管理論 方針と手順ハンドブック」を参照し、特定給食施設の食事運営管理を復習すること。	実習施設の特徴などに関する情報収集に努め、特定給食施設の食事運営管理を復習する。(5時間)	実習施設先へのオリエンテーション時に持参する実習課題(案)について整理し、行いたい課題を的確に伝えられるようにまとめ、実習先との事前オリエンテーションに備える(90分)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第2回	2.事前指導(実習に向けての準備) 2)事前オリエンテーションの実施 ①自主研究課題の検討 ②実習施設指導者との打ち合わせ	実習施設の特徴などに関する情報収集に努め、特定給食施設の食事運営管理を復習する。(5時間) 実習施設先へのオリエンテーション時に持参する実習課題(案)について整理し、行いたい課題を的確に伝えられるようにまとめ、実習先との事前オリエンテーションに備える(90分)	オリエンテーションの内容を実習記録ノートにまとめて記入する。施設から指示された事前課題・自主課題に取り組む(10時間)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第3回	3.実習施設での実習 1)特定給食施設給食の特徴を踏まえ、意義や目的を理解して、対象者に応じた給与栄養目標量の設定と献立作成、調理・盛り付け、衛生管理、給食の生産から提供について実践の場で学ぶ。 ①給食の生産工程、食材管理(原価管理も含む) ②栄養・食事管理の実践 ③衛生管理業務 ④給食を媒体とした栄養教育の方法 ⑤給食施設の組織と管理者としての人事・従業員教育	事前課題を完成させておく。 自主課題について、事前学習を行う。(10時間)	実習中は毎日記録を記載し実習先から指導があれば従って学習する。 終了後に実習内容をまとめて提出する報告書の準備を行う。(2時間)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第4回	3.実習施設での実習 2)給食の概要について ①給食施設の特徴、給食管理システムと一連の業務の流れ ②給食の目的、対象者別の給与栄養目標量 ③栄養士の役割	自主課題に取り組み、実習中は実習先での指導に従って準備する(1時間)	実習中は毎日記録を記載し実習先から指導があれば従って学習する。 終了後に実習内容をまとめて提出する報告書の準備を行う。(2時間)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第5回	3.実習施設での実習 3)実習先の指導管理栄養士による実習状況報告書における評価項目である下記の事項を最大限身に着けること。 ① 学ぶ姿勢 ② 課題への取り組み ③ 積極性 ④ 協調整 ⑤ コミュニケーション力 ⑥ 給食運営におけるマネジメントの理解 ⑦ 衛生管理に対する取り組みの理解 ⑧ 献立作成に必要な力(知識・能力)	学外実習先あるいは自分で決めたテーマについてしっかりと調べておく(10時間)実習中は実習先での指導に従って準備する(1時間)	終了後に実習内容をまとめて報告書を提出する(10時間) 実習中は毎日記録を記載し実習先から指導があれば従って学習する(1時間)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第6回	3.実習施設での実習 4) 給食の安全・衛生管理について 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の運用について学ぶ	自主課題に取り組み、実習中は実習先での指導に従って準備する(1時間)	実習中は毎日記録を記載し実習先から指導があれば従って学習する。 終了後に実習内容をまとめて提出する報告書の準備を行う。(2時間)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第7回	3.実習施設での実習 5) 栄養教育媒体としての給食の役割 ①対象者の特徴に応じた食生活のあり方と指導方法 ②食事摂取状況の把握と評価・検討方法	自主課題に取り組み、実習中は実習先での指導に従って準備する(1時間)	実習中は毎日記録を記載し実習先から指導があれば従って学習する。 終了後に実習内容をまとめて提出する報告書の準備を行う。(2時間)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第8回	3.実習施設での実習 6)給食の運営と組織 ①関連部署との連携 ②給食スタッフとの連携	自主課題に取り組み、実習中は実習先での指導に従って準備する(1時間)	実習中は毎日記録を記載し実習先から指導があれば従って学習する。 終了後に実習内容をまとめて提出する報告書の準備を行う。(2時間)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第9回	3.実習施設での実習 7)実習先の指導管理栄養士による実習状況報告書における評価項目である下記の事項を最大限身に着けること。 ① 学ぶ姿勢 ② 課題への取り組み ③ 積極性 ④ 協調整 ⑤ コミュニケーション力 ⑥ 給食運営におけるマネジメントの理解 ⑦ 衛生管理に対する取り組みの理解 ⑧ 献立作成に必要な力(知識・能力)	自主課題に取り組み、実習中は実習先での指導に従って準備する(1時間)	実習中は毎日記録を記載し実習先から指導があれば従って学習する。 終了後に実習内容をまとめて提出する報告書の準備を行う。(2時間)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第10回	4.事後指導内容(臨地実習の振り返り) 1)実習記録ノートをまとめて提出する。	実習内容をまとめて提出するノートの準備を行う。(2時間)	実習内容をまとめて提出するノートの準備を行う。(2時間)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第11回	4.事後指導(臨地実習の振り返り) 2)自主研究課題のまとめ、実習報告書を作成する ・自主課題をまとめ、実習報告書をグループで作成・提出する。 ・報告書の内容 ①目次(ハンドブックの目次ページを参照する) ②実習施設の概要 ③実習日程表 ④実習内容 ⑤栄養管理(対象者の人数<男女>年齢、食事の種類、各食 給与栄養目標量) ⑥実習中の献立(最低3日分) ⑦実習課題について(目的、方法、結果、考察) ⑧実習の感想・・・各自で記入する ・詳細はハンドブック「別紙14」を参照	実習内容をまとめて提出する報告書の準備を行う。(2時間)	実習内容をまとめ、実習報告書を完成させる(2時間)
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第12回	4.事後指導(臨地実習の振り返り) 3)実習報告会用プレゼンテーション用視覚媒体(スライド)作成。 ①臨地実習報告会におけるプレゼンテーションのための原稿を、グループで実習報告書に基づき作成する。 ②プレゼン原稿は、原稿用紙5～6枚(2,000～2,500字)程度、時間5分程度として作成する。原稿の作成を通して病院等医療機関における管理栄養士と、担当している業務について総合的に理解する。	実習終了後完成させた実習報告書や「資料ファイル」などを確認し、プレゼン原稿の作成に備える(120分)。	グループのプレゼン原稿を完成させ、作成の状況を取りまとめ、レポート用紙に記録し「資料ファイル」に綴じ込む(90分)。
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		

第13回	4.事後指導(臨地実習の振り返り) 3) 実習報告会用プレゼンテーション用視覚媒体(スライド)作成。 ③効果的なプレゼンテーションにより、受講する学生の理解を容易にするために実習報告書やプレゼン原稿、「資料ファイル」などに基づき、パワーポイント用の視覚媒体を作成する。 ④グループ学習によるパワーポイントの作成により、メンバー協働の成果として施設・病院等医療機関における管理栄養士と、担当している業務に関する総合的理解を深める。	実習報告書やプレゼン原稿を確認し、臨地実習を総括して、スライド作成に備える(120分)。	プレゼンテーションに用いるパワーポイント作成の状況を、レポート用紙に記録し「資料ファイル」に綴じ込む(90分)。
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第14回	4.事後指導(臨地実習の振り返り) 4)臨地実習報告会の実施 ①健康栄養学科2年生を含めた学生の前で、各グループが取りまとめた報告書などを基に作成したパワーポイントを用いてグループで、臨地実習の成果についてプレゼンテーションを行う。 ②プレゼンの内容に関する質疑応答により、自分のグループの自己評価とともに、他のグループのプレゼンにより施設・病院等医療機関の管理栄養士に関する視野を広める。	準備した原稿を精読し、スライドとプレゼンの内容との調整を図り、プレゼンに備える(90分)。	各自のグループのプレゼンについて、評価ポイントと改善ポイントをレポート用紙に記録し「資料ファイル」に綴じ込む(90分)。
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
第15回	4.事後指導(臨地実習の振り返り) 5)「臨地実習Ⅰ」の総まとめを行う。 ①各自がこれまでに記録・作成した「実習記録ノート」、「実習報告書(実習中の課題を含む)」、「資料ファイル」について、教員による点検・評価、指導を受ける。 ②教員から「臨地実習Ⅰ」の総括を聞くことにより、臨地実習での学びや経験などを整理して、卒業後の病院等医療機関における管理栄養士業務での活用を目指す。	記録・作成してきた「実習記録ノート」、「実習報告書」、「資料ファイル」を整え、評価に備える(120分)。	記録・作成してきた「実習記録ノート」、「実習報告書」、「資料ファイル」を整え、評価に備える(120分)。
担当教員	小山　奈緒美、金子　裕美子		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	事前学習の評価30%、実習施設の評価票30%、課題への取り組みおよび事後学習40% ・臨地地地実習施設への参加態度学内提出の書類等および臨地実習施設への レポート課題等の提出期限を厳守すること ・ 詳細は、方針と手順ﾊﾝﾄﾞﾌﾞｯｸ参照
その他	0	

教科書

臨地・郊外実習のための特定給食管理運営実例集(学建書院最新版)
実習方針と実習手順ハンドブック(学科作成)

参考文献

栄養調理六法/新日本法規日本人の食事摂取基準(2025年度版)の実践・運用
日本食品成分表2025年版
必要に応じて文献の紹介、プリントの配布を行います

履修条件・留意事項等

管理栄養士・栄養士必修科目。履修要件が複数あります。「学生便覧」でしっかり確認して下さい。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　臨地実習						
科目名	臨地実習Ⅱ					ナンバリング	4802
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	実習	単位	2
担当教員	松本　信子、鈴木　陽子、田中　弘之						

授業の位置づけ

「臨地実習Ⅱ」は、①臨床栄養学分野②公衆栄養学分野がある。学内で学んだ知識や技術の集大成として、実践活動の場である「病院・高齢者介護施設」あるいは「保健所・保健センター」における学びを通して、栄養管理を行うために必要とされる知識と技術の統合を図る。ディプロマ・ポリシーの「特定給食施設において適切なマネジメントを行い、特定多数人に適切に栄養管理された食事を提供する知識・技術を身に付ける(知識・技能)」「協働する医療・保健チームの中で適切な活動を行い、人々の健康の保持・増進に貢献する自覚と意欲をもち、積極的に行動し情報を発信することができる(関心・意欲・態度)」に特に関係がある科目である。

授業の概要

臨床栄養学分野：管理栄養士が傷病者の療養に参画しているのは、病院等の医療機関である。「臨地実習Ⅱ』では、病院等の医療職場で働く管理栄養士に求められる知識・技術を、病院等の管理栄養士から業務を通して教育・指導を受け修得する。
公衆栄養学分野：地域の特性や対象特性に応じた公衆栄養マネジメントおよび公衆栄養プログラムの作成や実施などを体験し習得する。

到達目標

臨床栄養学分野
①管理栄養士は、医療職種の一員であることを担当業務を通して説明できる。②管理栄養士の担当業務の概要が説明できる。③入院時食事療養制度及び治療食の調製実務の概要を説明できる。④栄養食事指導料が算定できる栄養食事指導の概要が説明できる。⑤入院診療計画書に基づく「栄養管理計画書」の作成手順、記載内容などが説明できる。⑥管理栄養士が参画する各種チーム医療の概要が説明できる。
公衆栄養分野：地域の健康・栄養上の問題点が把握でき、解決を目指した栄養改善プログラムの提案ができる。

授業の方法

◆臨床栄養学分野：病院等医療機関の指導担当管理栄養士の下で、臨床栄養に関する臨地実習を実施する。 臨地実習の内容や指導の方法は、各病院等医療機関の特性や実態に応じて、指導担当管理栄養士等が作成する「臨地実習プログラム」として示されるので、指示された内容や指導方法に従って臨地実習を行う。
◆公衆栄養学分野：保健所あるいは市町村保健センター管理栄養士が作成した実習プログラムに沿って実施する。

ICT活用

Googleフォームを使用

実務経験のある教員の教育内容

松本：管理栄養士として国立病院機構施設での実習生指導の経験を生かし、病院等の医療施設における臨床栄養及び各種チーム医療についての学びを統合できるよう実習の指導・支援を行う。
田中：保健所における栄養・健康増進対策などの企画、立案および実践活動等に従事した行政経験を生かし、公衆栄養学分野における実習の指導・支援を行う。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして提出物は、添削・指導事項などを記載してお返しします。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	◆臨床栄養学分野 担当教員 松本 信子 、鈴木 陽子 札幌市内または出身地域の医療施設において、当該施設の管理栄養士の指導を受け10日間の実習を行う。	事前学習（90分） 自主課題または実習施設から提示された事前課題に取り組む。	事後学習（90分） 実施施設ごとに報告書を作成し、提出すること。
担当教員			
第2回	1.事前指導(実習に向けての準備) ・オリエンテーション ・自主研究課題の検討 ・実習施設指導者との打ち合わせ	実習施設の特徴などに関する情報収集、提示された課題に関連する学習に努める.（90分）	毎日の実習終了後に、実習内容を記録する.（90分）
担当教員			
第3回	2.実習施設での実習 ・医療施設における栄養管理部門の位置づけと管理栄養士の役割 ・入院時栄養管理の実際 ・入院・外来における栄養教育の実際 患者接遇・コミュニケーションの実際	なし	なし
担当教員			

第4回	2.実習施設での実習 ・他職種とのチーム連携の実際 ・食事療養に関わる医療保険のシステム ・臨床において管理栄養士が修得すべき スキルの実際 ・病院給食業務を行うために必要な治療食の 計画や大量調理を踏まえた給食サービス提供 の実際	なし	なし
担当教員			
第5回	3.事後指導(臨地実習の振り返り) ・自主研究課題のまとめ ・報告書の作成 ・臨地実習報告会. パワーポイントを用いて、臨地実習の成果についてプレゼンテーションを行う。	なし	なし
担当教員			
第6回	◆臨床栄養学分野 担当教員 松本 信子 、鈴木 陽子 札幌市内または出身地域の医療施設において、当該施設の管理栄養士の指導を受け5日間の実習を行う。	事前学習(90分) 実習施設から提示された事前課題に取り組む。	事後学習(90分) 実習施設ごとに報告書を作成し、提出すること。
担当教員			

第7回	1.事前指導(実習に向けての準備) ・オリエンテーション ・自主研究課題の検討 ・実習施設指導者との打ち合わせ	実習施設の特徴などに関する情報収集、提示された課題に関連する学習に努める.(90分)	毎日の実習終了後に、実習内容を記録する.(90分)
担当教員			
第8回	2.実習施設での実習 ・医療施設における栄養管理部門の位置づけと 管理栄養士の役割 ・入院(所)時栄養管理の実際	なし	なし
担当教員			
第9回	2.実習施設での実習 ・他職種とのチーム連携の実際 ・食事療養に関わる医療保険のシステム ・臨床において管理栄養士が修得すべき スキルの実際 ・給食業務を行うために必要な治療食の 計画や大量調理を踏まえた給食サービス提供の実際	なし	なし
担当教員			

第10回	3.事後指導(臨地実習の振り返り) ・自主研究課題のまとめ ・報告書の作成 　・臨地実習報告会. 　パワーポイントを用いて、臨地実習の成果についてプレゼンテーションを行う	なし	なし
担当教員			
第11回	◆公衆栄養学分野 担当教員 田中 弘之 保健所、市町村保健センターにおいて5日間の実習を行う。	事前学習(90分) 自主課題または実習施設から提示された課題に取り組む。	事後学習(90分) 実施施設ごとに報告書を作成し、提出すること。
担当教員			
第12回	1.事前指導 ・実習施設指導者との打ち合わせ ・事前課題の選定 ・事前課題達成への取組み	実習保健所または保健センターの管轄地域の特徴、健康・栄養上の問題点などを整理し課題に関連する学習に努める.(90分)	毎日の実習終了後に、実習内容を記録する.(90分)
担当教員			

第13回	2.実習施設での実習 ＜講義＞ ・実習施設の管轄地域の概況について ・保健所、市町村保健センターの役割 ・保健所、市町村保健センターにおける管理栄養士の業務内容	なし	なし
担当教員			
第14回	2.実習施設での実習 ＜実習＞ ・事前課題の実施（地域住民を対象とした栄養教育等） ＜演習＞ ・実習内容のまとめと発表	なし	なし
担当教員			
第15回	3.事後指導 ・報告書の作成 ・ 臨地実習報告会. パワーポイントを用いて、臨地実習の成果についてプレゼンテーションを行う。	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	事前学習の評価30%、実習施設の評価票30%、課題への取り組みおよび事後学習（実習報告書およびプレゼンテーション含む）40% 詳細は、方針と手順ハンドブック参照
その他	0	なし

教科書

「実習指針と実習手順ハンドブック」、「実習記録ノート」健康栄養学科作成

参考文献

必要に応じて文献の指定及びプリントの配布を行います。

履修条件・留意事項等

臨床栄養学分野：臨地実習Ⅰ、臨床栄養学概論、臨床栄養学各論、食事療法論、臨床栄養学実習、栄養アセスメント論の単位を修得。栄養士実力認定試験：AまたはBの認定。
公衆栄養学分野：公衆栄養学Ⅰ、公衆栄養学Ⅱの単位を修得。臨地実習Ⅰ・臨地実習Ⅱ（臨床栄養学分野）合計3週間以上の実習を行っている。

備考欄

なし

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 総合						
科目名	卒業研究Ⅰ（小塚 美由記）					ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	2
担当教員	小塚 美由記						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」などの研究を行う上での基礎となる科目である。研究に対する姿勢、やり遂げる精神が期待され、大学生活での達成感と自己成長の体験と捉えている重要な科目と位置づけされる。さらには、将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。

授業の概要

研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立て、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究論文の形で公表する。

到達目標

研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータの収集、解析し、結果をまとめ、考察し説明することができる。得られた成果を口頭で発表し、さらに卒業研究論文としてまとめることによって、研究に対する基本的な考え方、プレゼンテーションをすることができる。

授業の方法

2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、始める前の3月中に指導教員との面談・打合せを経て、講義では、実験計画の指導を受け、実験室において教員による直接の指導の下に実験・に実習を実施する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして卒業研究論文を精査し、問題点について指摘・解説をして、修正・加筆を求める。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	研究テーマの設定 各卒業研究テーマに関する参考図書、総説、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			
第2回	研究テーマの設定 各卒業研究テーマに関する参考図書、総説、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			
第3回	研究テーマの設定 各卒業研究テーマに関する参考図書、総説、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			

第4回	研究テーマの設定 各卒業研究テーマに関する参考図書、総説、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			
第5回	研究テーマの設定 収集し整理した各テーマに関する情報について、熟読し、理解を深める。 研究テーマを指導教官と相談したうえで決定する。	なし	なし
担当教員			
第6回	研究テーマの設定 収集し整理した各テーマに関する情報について、熟読し、理解を深める。 研究テーマを指導教官と相談したうえで決定する。	なし	なし
担当教員			

第7回	研究テーマの設定 収集し整理した各テーマに関する情報について、熟読し、理解を深める。 研究テーマを指導教官と相談したうえで決定する。	なし	なし
担当教員			
第8回	研究テーマの設定 収集し整理した各テーマに関する情報について、熟読し、理解を深める。 研究テーマを指導教官と相談したうえで決定する。	なし	なし
担当教員			
第9回	研究手法の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			

第10回	研究手法の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第11回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第12回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			

第13回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第14回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第15回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			

第16回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第17回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第18回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			

第19回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第20回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第21回	これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			

第22回	これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			
第23回	これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			
第24回	これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			

第25回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第26回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第27回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			

第28回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第29回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第30回	報告書を作成する。	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、卒業研究報告書での文章力、理解度等により総合的に評価する。
その他	0	なし

教科書

適宜配布

参考文献

関連分野の参考書、論文等

履修条件・留意事項等

3年後期までの卒業必修科目を取得し、自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 総合						
科目名	卒業研究Ⅰ(唐津 修羅)					ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	2
担当教員	唐津 修羅						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」と特に深く関係する科目である。また3年前期までの科目を基礎として、大学生活を有意義に過ごすため、研究に対する姿勢、やり遂げる精神が期待され、大学生活での達成感と自己成長の体験と捉えている重要な科目と位置づけされる。また、4年生前期の卒業研究Ⅱへと継続して卒業研究論文を完成させるの必須であり、さらに将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。

授業の概要

研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立てて、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を卒業研究Ⅰの報告書を作成する。さらに卒業研究Ⅱを継続して履修し、最終的には卒業研究論文発表会での公表へと繋げる。

到達目標

研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータの収集、解析し、結果をまとめ、考察できるようになる。得られた成果を口頭で発表し、さらに卒業研究論文としてまとめることによって、研究に対する基本的な考え方、プレゼンテーション技術を身に着け、論文としてまとめることができる。

授業の方法

2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、始める前の3月中に指導教員との面談・打合せを経て、講義では、実験計画の指導を受け、実験室において教員による直接の指導の下に実験・に実習を実施する。

ICT活用

特になし。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして卒業研究論文を精査し、問題点について指摘・解説をして、修正・加筆を求める。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	研究テーマの設定 各卒業研究テーマに関する参考図書、総説などを収集し整理する。	なし。	なし。
担当教員			
第2回	研究テーマの設定 各卒業研究テーマに関する資料などを収集し整理する。	なし。	なし。
担当教員			
第3回	研究テーマの設定 収集し整理した各テーマに関する情報について、熟読し、理解を深める。	なし。	なし。
担当教員			

第4回	研究テーマの設定 現在までに明らかになっている情報を整理し、課題を創出し、研究テーマを決定する。	なし。	なし。
担当教員			
第5回	研究手法の習得 研究に必要な各種分析方法などについて調査する。	なし。	なし。
担当教員			
第6回	研究手法の習得 研究に必要な各種分析方法などについて実践し、修得する。	なし。	なし。
担当教員			

第7回	研究手法の習得 研究に必要な統計解析方法などについて調査する。	なし。	なし。
担当教員			
第8回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第9回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			

第10回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第11回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第12回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			

第13回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第14回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第15回	中間評価 これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし。	なし。
担当教員			

第16回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第17回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第18回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			

第19回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第20回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第21回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし。	なし。
担当教員			

第22回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし。	なし。
担当教員			
第23回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし。	なし。
担当教員			
第24回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし。	なし。
担当教員			

第25回	卒業研究Ⅰの報告書の準備 卒業研究Ⅰの成果報告書について担当教員の指導を受け、内容を適格に原稿を作成する。 同分野の教員による査読での質問、疑問点など想定される点に対して的確に答える準備をする。	なし。	なし。
担当教員			
第26回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。	なし。	なし。
担当教員			
第27回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。	なし。	なし。
担当教員			

第28回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。	なし。	なし。
担当教員			
第29回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。	なし。	なし。
担当教員			
第30回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。	なし。	なし。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、卒業研究報告書での文章力、理解度等により総合的に評価する
その他	0	

教科書

特に指定しない。

参考文献

特に指定しない。

履修条件・留意事項等

自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 総合						
科目名	卒業研究Ⅰ（小山 奈緒美）					ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	2
担当教員	小山 奈緒美						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。（思考・判断・表現）」ことと特に関係がある科目である。さらには、将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。

授業の概要

研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立てて、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究発表の形で公表する。

到達目標

研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータの収集、解析し、結果をまとめ、考察し、説明できる。得られた成果を口頭で発表することによって、研究に対する基本的な考え方を説明でき、プレゼンテーションを実施できる。また、論文をまとめることができる。

授業の方法

2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、履修登録前に指導教員との面談・打合せを経て、講義では、研究計画の指導を受け、教員による直接の指導の下に実習を実施する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして卒業研究内容を精査し、問題点について指摘・解説をして、適宜修正を求める。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第2回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第3回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		

第4回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第5回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第6回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		

第7回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第8回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第9回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		

第10回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第11回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第12回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		

第13回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第14回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第15回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		

第16回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第17回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第18回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		

第19回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第20回	研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第21回	中間評価 これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		

第22回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第23回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第24回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		

第25回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第26回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第27回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		

第28回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第29回	卒業研究発表会 研究発表を行う。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
第30回	卒業研究発表会 研究発表を行う。	なし	なし
担当教員	小山　奈緒美		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、文章力、発表能力、卒業論文等により総合的に評価する。
その他	0	

教科書

なし

参考文献

関連分野の参考書、論文など

履修条件・留意事項等

3年前期までの卒業必修科目を取得し、自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 総合						
科目名	卒業研究Ⅰ(佐々木 将太)					ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	2
担当教員	佐々木 将太						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し，科学的に分析・検証することができる」ことと特に関連する科目である.
さらに，将来，研究者・教員，高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても，その前段としての重要な科目としても位置づけられている.

授業の概要

近年，スポーツに関わる管理栄養士の需要が高まっている. 管理栄養士として社会の需要に応えるためには，スポーツ栄養やスポーツ科学に関する情報を得て，整理し，応用する力が必要である. そこで，本科目では，
1) スポーツ栄養に関連する情報を収集し整理すること
2) 情報を整理する中で疑問に思ったことや課題を抽出すること
3) 疑問および課題点を解決する方法を考え，解決に取り組むこと
4) 得られた知見を整理すること
5) 得られた知見に対する分自身の考えを持ち，ディスカッションによって考察すること
6) 卒業論文作成および発表をすること
を目的とする.

到達目標

1. 先行研究（論文）等の情報を検索，収集し，疑問・課題を抽出することができる.
2. 課題解決に向けた実験を実施し，得られたデータを整理し，統計処理を行うことができる.
3. 整理したデータに関するディスカッションを実施し，論文執筆することができる.
4. スライドを作成し，研究発表を行うことができる.

授業の方法

卒業研究を始める前に指導教員との面談・打合せを行う. 教員の指導の下，研究計画を作成し，実験を実施する.
2単位のため学修時間が原則120～180時間（週2コマ×15週）実施する.

ICT活用

Webアプリ（classroom，LINEWORKSなど）を用いた遠隔での卒業研究活動の指導
スマートフォン，タブレット端末，PCを用いた卒業研究活動

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

研究実施に関する計画，測定，評価については適宜ディスカッションを行い，その中で必要なフィードバックを行っていく

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス: 卒業研究のテーマ, 研究の進め方, まとめ方について	なし	なし
担当教員			
第2回	研究テーマの検討: スポーツ栄養に関連する事項の情報を収集し, 研究テーマについてディスカッションを行う	なし	なし
担当教員			
第3回	先行研究の調査: 検索方法を理解し, スポーツ栄養や健康等に関連する論文を収集する 先行研究の調査方法(データベース、図書館の利用等)を学ぶ 収集した論文を, 研究計画作成に向けてまとめる 3～6回目まで	なし	なし
担当教員			

第4回	同上	なし	なし
担当教員			
第5回	同上	なし	なし
担当教員			
第6回	同上	なし	なし
担当教員			

第7回	研究計画書の作成: 研究計画書の作成 7～9回目まで	なし	なし
担当教員			
第8回	同上	なし	なし
担当教員			
第9回	同上	なし	なし
担当教員			

第10回	データの収集: 研究計画に沿って研究を実施する 10～18回目まで	なし	なし
担当教員			
第11回	同上	なし	なし
担当教員			
第12回	同上	なし	なし
担当教員			

第13回	同上	なし	なし
担当教員			
第14回	同上	なし	なし
担当教員			
第15回	同上	なし	なし
担当教員			

第16回	同上	なし	なし
担当教員			
第17回	同上	なし	なし
担当教員			
第18回	同上	なし	なし
担当教員			

第19回	ディスカッション: 得られた結果に対する考察を行い，結論を導く 19～24回目まで	なし	なし
担当教員			
第20回	同上	なし	なし
担当教員			
第21回	同上	なし	なし
担当教員			

第22回	同上	なし	なし
担当教員			
第23回	同上	なし	なし
担当教員			
第24回	同上	なし	なし
担当教員			

第25回	卒業論文の執筆: 研究成果を文章にまとめ，論文を作成する，また卒業研究発表会の準備も進める 25～28回目まで	なし	なし
担当教員			
第26回	同上	なし	なし
担当教員			
第27回	同上	なし	なし
担当教員			

第28回	同上	なし	なし
担当教員			
第29回	卒業研究発表会の準備: これまでに得られた成果をまとめ，口頭発表の準備する	なし	なし
担当教員			
第30回	卒業研究発表会における発表 これまでに得られた成果をまとめ，口頭で発表する	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	卒業論文の提出 (40%), 発表 (40%) , 卒業研究活動への参加度(20%)
その他	0	

教科書

使用しない

参考文献

これから学会発表する若者のために：ポスターと口頭のプレゼン技術（第2版），酒井聡樹著
これからレポート・卒論を書く若者のために（第2版），酒井聡樹著
健康づくりと競技力向上のためのスポーツ栄養マネジメント，鈴木志保子著
【参考図書は図書館に所蔵されているので，積極的に利用すること】

履修条件・留意事項等

卒業研究Ⅱ（4年前期）を履修することが望ましい．

備考欄

データ分析，統計について，専門書および動画資料（youtubeなど）を用いて事前学習しておくと良い．
公認スポーツ栄養士取得者が指導を担当する．

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　総合						
科目名	卒業研究Ⅰ（白幡　亜希）					ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	2
担当教員	白幡　亜希						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、食と健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。（思考・判断・表現）」ことと特に関係がある科目である。さらには、将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。

授業の概要

研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立てて、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究発表の形で公表する。

到達目標

目標
研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータの収集、解析し、結果をまとめ、考察し、説明できる。得られた成果を口頭で発表することによって、研究に対する基本的な考え方を説明でき、プレゼンテーションを実施できる。また、論文をまとめることができる。

授業の方法

2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、履修登録前に指導教員との面談・打合せを経て、講義では、研究計画の指導を受け、教員による直接の指導の下に実習を実施する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして卒業研究内容を精査し、問題点について指摘・解説をして、適宜修正を求める。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	1回～10回 研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第2回	同上	なし	なし
担当教員			
第3回	同上	なし	なし
担当教員			

第4回	同上	なし	なし
担当教員			
第5回	同上	なし	なし
担当教員			
第6回	同上	なし	なし
担当教員			

第7回	同上	なし	なし
担当教員			
第8回	同上	なし	なし
担当教員			
第9回	同上	なし	なし
担当教員			

第10回	同上	なし	なし
担当教員			
第11回	11回～20回 データの収集 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第12回	22回～28回 データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			

第13回	同上	なし	なし
担当教員			
第14回	同上	なし	なし
担当教員			
第15回	同上	なし	なし
担当教員			

第16回	同上	なし	なし
担当教員			
第17回	同上	なし	なし
担当教員			
第18回	同上	なし	なし
担当教員			

第19回	同上	なし	なし
担当教員			
第20回	同上	なし	なし
担当教員			
第21回	中間評価 これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			

第22回	22回～28回 データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第23回	同上	なし	なし
担当教員			
第24回	同上	なし	なし
担当教員			

第25回	同上	なし	なし
担当教員			
第26回	同上	なし	なし
担当教員			
第27回	同上	なし	なし
担当教員			

第28回	同上	なし	なし
担当教員			
第29回	29回～30回 卒業研究発表会 研究発表を行う。	なし	なし
担当教員			
第30回	同上	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、文章力、発表能力、卒業論文等により総合的に評価する。
その他	0	なし

教科書

なし

参考文献

関連分野の参考書、論文など

履修条件・留意事項等

3年前期までの卒業必修科目を取得し、自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　総合						
科目名	卒業研究Ⅰ（鈴木　陽子）					ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	2
担当教員	鈴木　陽子						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。（思考・判断・表現）」ことと特に関係がある科目である。さらには、将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。

授業の概要

研究内容は、チーム医療、臨床管理栄養士の役割の向上などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立てて、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究発表の形で公表する。

到達目標

研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータの収集、解析し、結果をまとめ、考察し、説明できる。得られた成果を口頭で発表することによって、研究に対する基本的な考え方を説明でき、プレゼンテーションを実施できる。また、論文をまとめることができる。

授業の方法

2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、履修登録前に指導教員との面談・打合せを経て、講義では、研究計画の指導を受け、教員による直接の指導の下に研究を実施する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして卒業研究内容を精査し、問題点について指摘・解説をして、適宜修正を求める。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	1回～10回 研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第2回	同上	なし	なし
担当教員			
第3回	同上	なし	なし
担当教員			

第4回	同上	なし	なし
担当教員			
第5回	同上	なし	なし
担当教員			
第6回	同上	なし	なし
担当教員			

第7回	同上	なし	なし
担当教員			
第8回	同上	なし	なし
担当教員			
第9回	同上	なし	なし
担当教員			

第10回	同上	なし	なし
担当教員			
第11回	11回～20回 データの収集 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第12回	同上	なし	なし
担当教員			

第13回	同上	なし	なし
担当教員			
第14回	同上	なし	なし
担当教員			
第15回	同上	なし	なし
担当教員			

第16回	同上	なし	なし
担当教員			
第17回	同上	なし	なし
担当教員			
第18回	同上	なし	なし
担当教員			

第19回	同上	なし	なし
担当教員			
第20回	同上	なし	なし
担当教員			
第21回	中間評価 これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			

第22回	22回～28回 データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察―論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第23回		なし	なし
担当教員			
第24回	同上	なし	なし
担当教員			

第25回	同上	なし	なし
担当教員			
第26回	同上	なし	なし
担当教員			
第27回	同上	なし	なし
担当教員			

第28回	同上	なし	なし
担当教員			
第29回	29回～30回 卒業研究発表会 研究発表を行う。	なし	なし
担当教員			
第30回	同上	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、文章力、発表能力、卒業論文等により総合的に評価する。
その他	0	

教科書
なし
参考文献

関連分野の参考書、論文など

履修条件・留意事項等

3年前期までの卒業必修科目を取得し、自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 総合						
科目名	卒業研究Ⅰ（檜垣 俊介）					ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	2
担当教員	檜垣 俊介						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」ことと特に関係がある科目である。
学部での全ての科目の学びを基礎とし、この卒論においては、特に食品学に関係するものを中心とし、研究に対する姿勢、やり遂げる精神を修得する中で、大学生活での達成感と自己成長の体験と捉えている重要な科目と位置づけされる。さらには、将来、病院・研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。

授業の概要

研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの食品学を中心とした授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立てて、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究論文の形で公表する。

到達目標

・ 先行研究（論文）等の情報を検索、収集し、疑問・課題を抽出することができる。
・課題解決に向けた実験を実施し、得られたデータを整理し、統計処理を行うことができる。
・ 整理したデータに関するないようについてスライドを作成し、研究発表を行うことができる。

授業の方法

実験などを始めるにあたって十分な打合せを経て、開始する。さらに、実験などを進めるにあたっては、実験室などにおいて直接の指導の下に実施する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして卒業研究論文を精査し、問題点について指摘・解説をして、修正・加筆を求める。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	研究テーマの設定 各テーマに関する情報を収集し、熟読し、理解を深める。 研究テーマを相談は、相談し決定する。	なし	なし
担当教員			
第2回	研究テーマの設定 各テーマに関する情報を収集し、熟読し、理解を深める。 研究テーマを相談は、相談し決定する。	なし	なし
担当教員			
第3回	研究テーマの設定 各テーマに関する情報を収集し、熟読し、理解を深める。 研究テーマを相談は、相談し決定する。	なし	なし
担当教員			

第4回	研究テーマの設定 各テーマに関する情報を収集し、熟読し、理解を深める。 研究テーマを相談は、相談し決定する。	なし	なし
担当教員			
第5回	研究手法の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第6回	研究手法の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			

第7回	研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第8回	研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第9回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	
担当教員			

第10回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第11回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第12回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			

第13回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	
担当教員			
第14回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第15回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			

第16回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第17回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第18回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			

第19回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第20回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第21回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			

第22回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第23回	中間評価これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメン トを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する 。	なし	なし
担当教員			
第24回	中間評価これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメン トを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する 。	なし	なし
担当教員			

第25回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第26回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第27回	卒業研究発表会の準備と実施卒業研究の成果の内容についての抄録を作成する。スライドおよび口演原稿を作成する。想定される質問に対する準備を行う。健康栄養学科の学生や教員に対して限られた時間内で要領よく発表し、質問に対して的確に答える。	なし	なし
担当教員			

第28回	卒業研究発表会の準備と実施卒業研究の成果の内容についての抄録を作成する。スライドおよび口演原稿を作成する。想定される質問に対する準備を行う。健康栄養学科の学生や教員に対して限られた時間内で要領よく発表し、質問に対して的確に答える。	なし	なし
担当教員			
第29回	卒業研究論文の作成口頭での卒業研究発表の内容に基づいて卒業 研究論文を作成する。	なし	なし
担当教員			
第30回	卒業研究論文の作成口頭での卒業研究発表の内容に基づいて卒業 研究論文を作成する。	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、文章力、卒業論文などにより総合的に評価する。
その他	0	なし

教科書

なし

参考文献

食品学に関連する参考書および論文等

履修条件・留意事項等

卒業論文に向けて自主的、かつ積極的に研究に取り組み、最後まであきらめずに研究を遂行すること。
また、卒業研究Ⅱも必ず履修すること。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 総合						
科目名	卒業研究Ⅰ(藤井 駿吾)					ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	2
担当教員	藤井 駿吾						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」と特に深く関係する科目である。また3年前期までの科目を基礎として、大学生活を有意義に過ごすため、研究に対する姿勢、やり遂げる精神が期待され、大学生活での達成感と自己成長の体験と捉えている重要な科目と位置づけされる。また、4年生前期の卒業研究Ⅱへと継続して卒業研究論文を完成させるの必須であり、さらに将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。

授業の概要

研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立てて、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を卒業研究Ⅰの報告書を作成する。さらに卒業研究Ⅱを継続して履修し、最終的には卒業研究論文発表会での公表へと繋げる。

到達目標

研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータの収集、解析し、結果をまとめ、考察できるようになる。得られた成果を口頭で発表し、さらに卒業研究論文としてまとめることによって、研究に対する基本的な考え方、プレゼンテーション技術を身に着け、論文としてまとめることができる。

授業の方法

2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、始める前の3月中に指導教員との面談・打合せを経て、講義では、実験計画の指導を受け、実験室において教員による直接の指導の下に実験・に実習を実施する。

ICT活用

特になし。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして卒業研究論文を精査し、問題点について指摘・解説をして、修正・加筆を求める。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	研究テーマの設定 各卒業研究テーマに関する参考図書、総説などを収集し整理する。		
担当教員			
第2回	研究テーマの設定 各卒業研究テーマに関する資料などを収集し整理する。		
担当教員			
第3回	研究テーマの設定 収集し整理した各テーマに関する情報について、熟読し、理解を深める。		
担当教員			

第4回	研究テーマの設定 現在までに明らかになっている情報を整理し、課題を創出し、研究テーマを決定する。		
担当教員			
第5回	研究手法の習得 研究に必要な各種分析方法などについて調査する。		
担当教員			
第6回	研究手法の習得 研究に必要な各種分析方法などについて実践し、修得する。		
担当教員			

第7回	研究手法の習得 研究に必要な統計解析方法などについて調査する。		
担当教員			
第8回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			
第9回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			

第10回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			
第11回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			
第12回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			

第13回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			
第14回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			
第15回	中間評価 これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。		
担当教員			

第16回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			
第17回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			
第18回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			

第19回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			
第20回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。		
担当教員			
第21回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。		
担当教員			

第22回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。		
担当教員			
第23回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。		
担当教員			
第24回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。		
担当教員			

第25回	卒業研究Ⅰの報告書の準備 卒業研究Ⅰの成果報告書について担当教員の指導を受け、内容を適格に原稿を作成する。 同分野の教員による査読での質問、疑問点など想定される点に対して的確に答える準備をする。		
担当教員			
第26回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。		
担当教員			
第27回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。		
担当教員			

第28回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。		
担当教員			
第29回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。		
担当教員			
第30回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。		
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、卒業研究報告書での文章力、理解度等により総合的に評価する
その他	0	

教科書

特に指定しない。

参考文献

特に指定しない。

履修条件・留意事項等

自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 総合						
科目名	卒業研究Ⅰ(松本 信子)					ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	2
担当教員	松本 信子						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。(思考・判断・表現)」ことと特に関係がある科目である。さらには、将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。

授業の概要

研究内容は、チーム医療、臨床管理栄養士の役割の向上などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を
選び、教員の指導のもとに研究計画を立てて、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究発表の形で公表する。

到達目標

目標
研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータの収集、解析し、結果をまとめ、考察し、説明できる。得られた成果を口頭で発表することによって、研究に対する基本的な考え方を説明でき、プレゼンテーションを実施できる。また、論文をまとめることができる。

授業の方法

2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、履修登録前に指導教員との面談・打合せを経て、講義では、研究計画の指導を受け、教員による直接の指導の下に研究を実施する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

臨床現場で経験してきたことを活かします。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして卒業研究内容を精査し、問題点について指摘・解説をして、適宜修正を求める。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	1回～10回 研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員	松本　信子		
第2回	同上	なし	なし
担当教員			
第3回	同上	なし	なし
担当教員			

第4回	同上	なし	なし
担当教員			
第5回	同上	なし	なし
担当教員			
第6回	同上	なし	なし
担当教員			

第7回	同上	なし	なし
担当教員			
第8回	同上	なし	なし
担当教員			
第9回	同上	なし	なし
担当教員			

第10回	同上	なし	なし
担当教員			
第11回	11回～20回 データの収集 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第12回	22回～28回 データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			

第13回	同上	なし	なし
担当教員			
第14回	同上	なし	なし
担当教員			
第15回	同上	なし	なし
担当教員			

第16回	同上	なし	なし
担当教員			
第17回	同上	なし	なし
担当教員			
第18回	同上	なし	なし
担当教員			

第19回	同上	なし	なし
担当教員			
第20回	同上	なし	なし
担当教員			
第21回	中間評価 これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			

第22回	22回～28回 データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察―論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第23回	同上	なし	なし
担当教員			
第24回	同上	なし	なし
担当教員			

第25回	同上	なし	なし
担当教員			
第26回	同上	なし	なし
担当教員			
第27回	同上	なし	なし
担当教員			

第28回	同上	なし	なし
担当教員			
第29回	29回～30回 卒業研究発表会 研究発表を行う。	なし	なし
担当教員			
第30回	同上	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、文章力、発表能力、卒業論文等により総合的に評価する。
その他	0	なし

教科書

なし

参考文献

関連分野の参考書、論文など

履修条件・留意事項等

3年前期までの卒業必修科目を取得し、自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	専門科目　総合						
科目名	卒業研究Ⅰ（松本　洋子）					ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	2
担当教員	松本　洋子						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。（思考・判断・表現）」ことと特に関係がある科目である。さらには、将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。

授業の概要

研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立 てて、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究論文の形で公表する。

到達目標

研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータを収集・解析し、結果について考察することができる。
得られた成果を口頭で発表し、さらに卒業研究 論文としてまとめることによって、研究に対する基本的な考え方、プレゼンテーション技術、論文のまとめ方について習得することができる。

授業の方法

2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、始める前の9月中に指導教員との面談・打合せを経て、講義では、実験・実習計画の指導を受け、実習室において教員によ る直接の指導の下に実験・実習を実施する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして卒業研究論文を精査し、問題点について指摘・解説をして、修正・加筆を求める。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 研究倫理および研究に必要な統計解析法などの概要説明	なし	なし
担当教員	松本　洋子		
第2回	研究テーマの設定(1) 研究テーマに関する参考図書、文献、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			
第3回	研究テーマの設定(2) 研究テーマに関する参考図書、文献、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			

第4回	研究テーマの設定(3) 研究テーマに関する参考図書、文献、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			
第5回	研究テーマの設定(4) 研究テーマに関する参考図書、文献、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			
第6回	研究テーマの設定(5) 研究テーマに関する参考図書、文献、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			

第7回	研究テーマの設定(6) 収集し整理した各テーマに関する情報について、熟読し、理解を深める。 研究テーマを指導教員と相談したうえで決定する。	なし	なし
担当教員			
第8回	研究計画書の作成(1) 研究の背景などについての文献レビューを行う。	なし	なし
担当教員			
第9回	研究計画書の作成(2) 研究方法(結果の解析方法を含む)について、検討し、決定する。	なし	なし
担当教員			

第10回	研究計画書の作成(3) 研究方法(結果の解析方法を含む)について、検討し、決定する。	なし	なし
担当教員			
第11回	研究計画書の作成(4) 研究方法(結果の解析方法を含む)について、検討し、決定する。	なし	なし
担当教員			
第12回	研究手法の習得(1) 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			

第13回	研究手法の習得(2) 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第14回	データの収集(1) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第15回	データの収集(2) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			

第16回	データの収集(3) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第17回	データの収集(4) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第18回	データの収集(5) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			

第19回	データの収集(6) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第20回	データの収集(7) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第21回	中間評価 これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			

第22回	中間評価 これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			
第23回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察―(1) 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第24回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察―(2) 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			

第25回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察―(3) 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第26回	卒業研究発表会の準備と実施(1) 卒業研究の成果の内容を抄録にしたのち、スライドおよび口演原稿を作成する。 想定される質問に対する準備を行う。 健康栄養学科の学生や教員に対して限られた時間内で要領良く発表し、質問に対して的確に答える。	なし	なし
担当教員			
第27回	卒業研究発表会の準備と実施(2) 卒業研究の成果の内容を抄録にしたのち、スライドおよび口演原稿を作成する。 想定される質問に対する準備を行う。 健康栄養学科の学生や教員に対して限られた時間内で要領良く発表し、質問に対して的確に答える。	なし	なし
担当教員			

第28回	卒業研究発表会の準備と実施(3) 卒業研究の成果の内容を抄録にしたのち、スライドおよび口演原稿を作成する。 想定される質問に対する準備を行う。 健康栄養学科の学生や教員に対して限られた時間内で要領良く発表し、質問に対して的確に答える。	なし	なし
担当教員			
第29回	卒業研究論文の作成(1) 口頭での卒業研究発表の内容に基づいて卒業研究論文を作成して、製本化する。	なし	なし
担当教員			
第30回	卒業研究論文の作成(2) 口頭での卒業研究発表の内容に基づいて卒業研究論文を作成して、製本化する。	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、文章力、発表能力、卒業論文等により総合的に評価する。
その他	0	なし

教科書

なし

参考文献

関連分野の参考書、論文など

履修条件・留意事項等

3年前期までの卒業必修科目を取得し、自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 総合						
科目名	卒業研究Ⅰ（山森 栄美）					ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	2
担当教員	山森 栄美						

授業の位置づけ

デイプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる（思考・判断・表現）」ことと特に関係がある科目である。学部での全ての科目を基礎として、学部生活の4年目を有意義に過ごすため、研究に対する姿勢、やり遂げる精神が期待され、大学生活での達成感と自己成長の体験と捉えている重要な 科目と位置づけされる。さらには、将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位 置づけられている。

授業の概要

研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立 てて、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究論文の形で公表する。

到達目標

研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータを収集・解析し、結果について考察することができる。
得られた成果を口頭で発表し、さらに卒業研究 論文としてまとめることによって、研究に対する基本的な考え方、プレゼンテーション技術、論文のまとめ方について習得することができる。

授業の方法

2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、始める前の3月中に指導教員との面談・打合せを経て、講義では、実験計画の指導を受け、実験室において教員によ る直接の指導の下に実験・に実習を実施する。

ICT活用

文献検索、データーベース利用などを行う。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして卒業研究論文を精査し、問題点について指摘・解説をして、修正・加筆を求める。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	ガイダンス 研究倫理・行動規範、概要説明	なし	なし
担当教員			
第2回	研究テーマの設定(1) 研究テーマに関する参考図書、文献、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			
第3回	研究テーマの設定(2) 研究テーマに関する参考図書、文献、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			

第4回	研究テーマの設定(3) 研究テーマに関する参考図書、文献、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			
第5回	研究テーマの設定(4) 収集し整理した各テーマに関する情報について、熟読し、理解を深める。 研究テーマを指導教員と相談したうえで決定する。	なし	なし
担当教員			
第6回	研究計画書の作成(1) 研究の背景などについての文献レビューを行う。	なし	なし
担当教員			

第7回	研究計画書の作成(2) 研究の背景などについての文献レビューを行う。	なし	なし
担当教員			
第8回	研究計画書の作成(3) 研究方法(結果の解析方法を含む)について、検討し、決定する。	なし	なし
担当教員			
第9回	研究計画書の作成(4) 研究方法(結果の解析方法を含む)について、検討し、決定する。	なし	なし
担当教員			

第10回	研究手法の習得(1) 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第11回	研究手法の習得(2) 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第12回	研究手法の習得(3) 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			

第13回	研究手法の習得(4) 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第14回	データの収集(1) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第15回	データの収集(2) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			

第16回	データの収集(3) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第17回	データの収集(4) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第18回	データの収集(5) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			

第19回	データの収集(6) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第20回	データの収集(7) 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第21回	中間評価 これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			

第22回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察―(1) 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第23回	データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察―(2) 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第24回	卒業研究発表会の準備と実施(1) 卒業研究の成果の内容を抄録にしたのち、スライドおよび口演原稿を作成する。 想定される質問に対する準備を行う。 健康栄養学科の学生や教員に対して限られた時間内で要領良く発表し、質問に対して的確に答える。	なし	なし
担当教員			

第25回	卒業研究発表会の準備と実施(2) 卒業研究の成果の内容を抄録にしたのち、スライドおよび口演原稿を作成する。 想定される質問に対する準備を行う。 健康栄養学科の学生や教員に対して限られた時間内で要領良く発表し、質問に対して的確に答える。	なし	なし
担当教員			
第26回	卒業研究発表会の準備と実施(3) 卒業研究の成果の内容を抄録にしたのち、スライドおよび口演原稿を作成する。 想定される質問に対する準備を行う。 健康栄養学科の学生や教員に対して限られた時間内で要領良く発表し、質問に対して的確に答える。	なし	なし
担当教員			
第27回	卒業研究Ⅰの報告書の作成(1) 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。	なし	なし
担当教員			

第28回	卒業研究Ⅰの報告書の作成(2) 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。	なし	なし
担当教員			
第29回	卒業研究Ⅰの報告書の作成(3) 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。	なし	なし
担当教員			
第30回	卒業研究Ⅰの報告書の作成(4) 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、卒業研究報告書での文章力、理解度等により総合的に評価する。
その他	0	

教科書

なし

参考文献

関連分野の参考書、論文

履修条件・留意事項等

自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 総合						
科目名	卒業研究Ⅰ（田中 弘之）					ナンバリング	4700
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	演習	単位	2
担当教員	田中 弘之						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。（思考・判断・表現）」ことと特に関係がある科目である。さらには、将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。

授業の概要

研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立てて、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究発表の形で公表する。

到達目標

研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータの収集、解析し、結果をまとめ、考察し、説明できる。得られた成果を口頭で発表することによって、研究に対する基本的な考え方を説明でき、プレゼンテーションを実施できる。また、論文をまとめることができる。

授業の方法

2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、履修登録前に指導教員との面談・打合せを経て、講義では、研究計画の指導を受け、教員による直接の指導の下に実習を実施する。

ICT活用

文献検索、データーベース利用などを行う。

実務経験のある教員の教育内容

内閣府・厚生労働省において政策の企画立案に従事した。また、保健所並びに病院における実践活動等に従事した経験を生かして実施する。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして卒業研究内容を精査し、問題点について指摘・解説をして、適宜修正を求める。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	1回～3回 研究倫理、行動規範、研究手段の習得 研究に必要な統計解析法などについて習得する。	なし	なし
担当教員			
第2回	同上	なし	なし
担当教員			
第3回	同上	なし	なし
担当教員			

第4回	4回～10回 研究テーマの設定 研究テーマに関する教科書、参考図書、文献、資料などを収集し整理する。	なし	なし
担当教員			
第5回	同上	なし	なし
担当教員			
第6回	同上	なし	なし
担当教員			

第7回	同上	なし	なし
担当教員			
第8回	同上	なし	なし
担当教員			
第9回	同上	なし	なし
担当教員			

第10回	同上	なし	なし
担当教員			
第11回	11回～20回 データの収集 本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし	なし
担当教員			
第12回	同上	なし	なし
担当教員			

第13回	同上	なし	なし
担当教員			
第14回	同上	なし	なし
担当教員			
第15回	同上	なし	なし
担当教員			

第16回	同上	なし	なし
担当教員			
第17回	同上	なし	なし
担当教員			
第18回	同上	なし	なし
担当教員			

第19回	同上	なし	なし
担当教員			
第20回	同上	なし	なし
担当教員			
第21回	中間評価 これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし	なし
担当教員			

第22回	22回～28回 データの取り扱いと問題点の検討―結果と考察― 論旨の明確化のためのデータの分析、統計処理などを行うと共に、研究目的に沿って論旨をまとめ、結論を導く。	なし	なし
担当教員			
第23回	同上	なし	なし
担当教員			
第24回	同上	なし	なし
担当教員			

第25回	同上	なし	なし
担当教員			
第26回	同上	なし	なし
担当教員			
第27回	同上	なし	
担当教員			

第28回	同上	なし	なし
担当教員			
第29回	29回～30回 卒業研究発表会 研究発表を行う。	なし	なし
担当教員			
第30回	同上	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、文章力、発表能力、卒業論文等により総合的に評価する。
その他	0	なし

教科書

根拠に基づく健康政策のすすめ方(医学書院)

参考文献

関連分野の参考書、論文など

履修条件・留意事項等

3年前期までの卒業必修科目を取得し、自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 総合						
科目名	卒業研究Ⅱ(小塚 美由記)					ナンバリング	4701
配当年次	4年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	2
担当教員	小塚 美由記						

授業の位置づけ

ディプロマポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」などの研究を行う上での基礎となる科目である。研究に対する姿勢、やり遂げる精神が期待され、大学生活での達成感と自己成長の体験と捉えている重要な科目と位置づけされる。さらには、将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。

授業の概要

研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立て、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を最終的に卒業研究論文の形で公表する。

到達目標

得られた成果を口頭で発表し、さらに卒業研究論文としてまとめることによって、研究に対する基本的な考え方、プレゼンテーション技術、研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータの収集、解析し、結果をまとめ、考察し説明することができる。論文にまとめることができる。

授業の方法

2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、始める前に指導教員との面談・打合せを経て、教員による直接の指導の下に実施する。

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして卒業研究論文を精査し、問題点について指摘・解説をして、修正・加筆を求める。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	卒業研究Ⅰで作成した検索式で再度、文献検索を行い、必要な論文をエクセルシートに追加する。 書籍の検索を行う。	なし	なし
担当教員			
第2回	卒業研究Ⅰで作成した検索式で再度、文献検索を行い、必要な論文をエクセルシートに追加する。 書籍の検索を行う。	なし	なし
担当教員			
第3回	卒業研究Ⅰで作成した検索式で再度、文献検索を行い、必要な論文をエクセルシートに追加する。 書籍の検索を行う。	なし	なし
担当教員			

第4回	卒業研究Ⅰで作成した検索式で再度、文献検索を行い、必要な論文をエクセルシートに追加する。 書籍の検索を行う。	なし	なし
担当教員			
第5回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			
第6回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			

第7回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			
第8回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			
第9回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			

第10回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			
第11回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			
第12回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			

第13回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			
第14回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			
第15回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			

第16回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			
第17回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			
第18回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			

第19回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			
第20回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			
第21回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			

第22回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			
第23回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			
第24回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			

第25回	・卒業研究発表会のスライドを作成する。 ・卒業研究発表会の練習をする。 ・卒業研究発表会で想定される質問に対する準備を行う。 ・卒業研究論文の作成を行う。	なし	なし
担当教員			
第26回	卒業研究発表会で発表する。	なし	なし
担当教員			
第27回	卒業研究発表会で指摘された点を卒業研究論文に反映させ、製本化する。	なし	なし
担当教員			

第28回	卒業研究発表会で指摘された点を卒業研究論文に反映させ、製本化する。	なし	なし
担当教員			
第29回	卒業研究発表会で指摘された点を卒業研究論文に反映させ、製本化する。	なし	なし
担当教員			
第30回	卒業研究発表会で指摘された点を卒業研究論文に反映させ、製本化する。	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、卒業研究報告書での文章力、理解度等により総合的に評価する。
その他	0	なし

教科書

適宜配布

参考文献

関連分野の参考書、論文等

履修条件・留意事項等

3年後期までの卒業必修科目を取得し、自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	専門科目 総合						
科目名	卒業研究Ⅱ(唐津 修羅)					ナンバリング	4701
配当年次	4年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	2
担当教員	唐津 修羅						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「学んだ知識とその理解を基盤として、健康・栄養に関する問題について適切に情報を収集し、科学的に分析・検証することができる。」と特に深く関係する科目である。また3年前期までの科目を基礎として、大学生活を有意義に過ごすため、研究に対する姿勢、やり遂げる精神が期待され、大学生活での達成感と自己成長の体験と捉えている重要な科目と位置づけされる。また、4年生前期の卒業研究Ⅱへと継続して卒業研究論文を完成させるの必須であり、さらに将来、研究者・教員、高度な専門職業人を養成することを目標としている大学院を目指す学生にとっても、その前段としての重要な科目としても位置づけられている。

授業の概要

研究内容は、国民の健康維持・増進、疾病予防などに貢献できるものとする。これまでの授業で学んだ分野の中から特に深く関心をもつ分野を選び、教員の指導のもとに研究計画を立てて、学内または学外を拠点として調査・研究を進め、その成果を卒業研究Ⅰの報告書を作成する。さらに卒業研究Ⅱを継続して履修し、最終的には卒業研究論文発表会での公表へと繋げる。

到達目標

研究テーマの設定、先行研究の調査、研究目的の設定、研究方法の検討、調査によるデータの収集、解析し、結果をまとめ、考察できるようになる。得られた成果を口頭で発表し、さらに卒業研究論文としてまとめることによって、研究に対する基本的な考え方、プレゼンテーション技術を身に着け、論文としてまとめることができる。

授業の方法

2単位のため学修時間が原則120～180時間(週2コマ×15週)あり、始める前の3月中に指導教員との面談・打合せを経て、講義では、実験計画の指導を受け、実験室において教員による直接の指導の下に実験・に実習を実施する。

ICT活用

特になし。

実務経験のある教員の教育内容

該当なし。

課題に対するフィードバックの方法

フィードバックとして卒業研究論文を精査し、問題点について指摘・解説をして、修正・加筆を求める。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	研究テーマの設定 各卒業研究テーマに関する参考図書、総説などを収集し整理する。	なし。	なし。
担当教員			
第2回	研究テーマの設定 各卒業研究テーマに関する資料などを収集し整理する。	なし。	なし。
担当教員			
第3回	研究テーマの設定 収集し整理した各テーマに関する情報について、熟読し、理解を深める。	なし。	なし。
担当教員			

第4回	研究テーマの設定 現在までに明らかになっている情報を整理し、課題を創出し、研究テーマを決定する。	なし。	なし。
担当教員			
第5回	研究手法の習得 研究に必要な各種分析方法などについて調査する。	なし。	なし。
担当教員			
第6回	研究手法の習得 研究に必要な各種分析方法などについて実践し、修得する。	なし。	なし。
担当教員			

第7回	研究手法の習得 研究に必要な統計解析方法などについて調査する。	なし。	なし。
担当教員			
第8回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第9回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			

第10回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第11回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第12回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			

第13回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第14回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第15回	中間評価 これまでに収集したデータの妥当性についてアセスメントを実施し、改善すべき点が見出された場合は、修正する。	なし。	なし。
担当教員			

第16回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第17回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第18回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			

第19回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第20回	本研究に必要な実験を行い、各種技法について修得する。	なし。	なし。
担当教員			
第21回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし。	なし。
担当教員			

第22回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし。	なし。
担当教員			
第23回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし。	なし。
担当教員			
第24回	本研究に必要なデータ、情報を収集し、整理、解析する。	なし。	なし。
担当教員			

第25回	卒業研究Ⅰの報告書の準備 卒業研究Ⅰの成果報告書について担当教員の指導を受け、内容を適格に原稿を作成する。 同分野の教員による査読での質問、疑問点など想定される点に対して的確に答える準備をする。	なし。	なし。
担当教員			
第26回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。	なし。	なし。
担当教員			
第27回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。	なし。	なし。
担当教員			

第28回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。	なし。	なし。
担当教員			
第29回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。	なし。	なし。
担当教員			
第30回	27回～30回 卒業研究Ⅰの報告書の作成 報告書の内容について、分野の複数の教員によるコメント、要修正箇所等に対して適切に対応する。最終的に報告書を提出する。	なし。	なし。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	研究態度、卒業研究報告書での文章力、理解度等により総合的に評価する
その他	0	

教科書

特に指定しない。

参考文献

特に指定しない。

履修条件・留意事項等

自主的、かつ積極的に研究に取り組むことが出来ること。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教育の基礎的理解に関する科目等 教育の基礎的理解に関する科目						
科目名	教職入門					ナンバリング	1002
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	常田 拓孝						

授業の位置づけ

教員免許の取得をめざす際に必要な教職に関する基本的な専門的知識や技能を修得する科目である。「教職に関する科目」の基礎となる授業である。学校教育の目標，教育課程の編成，学校教育の現状，期待される教員像などについて学修し，「教職に関する科目」の準備とする授業である。

授業の概要

教員養成教育における必須科目「教職の意義等に関する科目」として教職課程において最初に学ぶ科目である。教師の仕事の本質や専門性，学校教育の方向性等の基本的理念を概説し，教師の専門性や仕事に関する基本的な概念を学ぶ。さらに，学校教育における子どもの発達を理解しながら，教師としての教科指導，教育の方法の基本理論を学ぶ。

到達目標

1 学校教育のあり方について理解し，教職の意義について述べることができる。
2 学校における教師の職務について説明できる。
3 教師の職務を遂行するための資質や能力について述べることができる。
4 教科指導，教育の方法について自らの考えを整理し，考えを交流する話し合いに参 加することができる。

授業の方法

教科書及び配布物を用いて，講義形式及びグループ学習を取り入れ行う。ミニレポートを時間内に行う（11回）。
理解度を確認するためのレポートを3回行う。

ICT活用

適宜，グーグルクラスルーム等のプラットフォームを活用する。

実務経験のある教員の教育内容

中学校教員を務め，学校運営，学校経営の経験が長く，教育全般について幅広い知識を有している。この経験を活かして指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

リアクションペーパー，レポートを読み，コメントを記すことによって学修へのフィードバックとする。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	【オリエンテーション 教職課程で学ぶこと】授業の進め方について理解する。教職をめざすにあたっての学校教育の意義や目的について理解し，教師としての基本的な姿勢やあり方を論ずることができる。（担当 常田拓孝）	教科書「序章」を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田 拓孝		
第2回	【子どもの生活】学校教育の主体である「子ども」の生活の様相について理解し，学校教育において進めるべき教育内容について述べることができる。（担当 常田拓孝）	教科書「第1章第1節 最近の子どもの生活」を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田 拓孝		
第3回	【学校生活での子ども】児童生徒の学校における心身の発達・変化等について調べ，学校教育において配慮，工夫すべき点について述べることができる。（担当 常田拓孝）	教科書「第1章第2節 最近の学校の中の生活」を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田 拓孝		

第4回	【学習指導】学校教育における学習指導の目標や方法の基本的な理念について調べ，児童生徒の発達段階に応じた学習指導はどのようにあるべきかについて述べることができる。レポート課題＃１（担当 常田拓孝）	【学習指導】学校教育における学習指導の目標や方法の基本的な理念について調べ，児童生徒の発達段階に応じた学習指導はどのようにあるべきかについて述べることができる。レポート課題＃１（担当 常田拓孝）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		
第5回	【生徒指導】生徒指導と学習指導は学校教育において表裏一体にあり，生徒指導としての機能を説明できる。児童生徒の資質や能力を伸長できる教師としての基本的な生徒指導上の技能等について述べることができる。専門家などの人材を活かしながら，チームとして組織的に対応することについて説明できる。（担当 常田拓孝）	教科書「第2章第2節 生徒指導・進路指導 第3節 教育相談」を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		
第6回	【学級経営】学校生活において児童生徒の最も中心的な役割を果たす学級について，その役割，目的を説明できる。児童生徒一人一人の成長を促すとともに，望ましい集団形成の方法について述べることができる。（担当 常田拓孝）	教科書「第2章第4節 学級経営」を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		

第7回	【教師に求められる資質・能力】学校教育にあって，これまで教師に何が求められてきたかについて歴史的視点から説明できる。さらに，これからの時代において，教師にはどのようなことが求められているのかについて述べることができる。（担当 常田拓孝）	教科書「第3章第1節 教師に何を求めてきたか，いま何が求められているか」を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		
第8回	学ぶことと教えること】教師の適切な指導によって，児童生徒は学校生活を通じて様々なことを学び，成長することを説明できる。さらに，教師も児童生徒から学び続けることが重要であることを説明できる。（担当 常田拓孝）	教科書「第3章第2節 児童生徒と教師」を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		
第9回	【今，期待される先生とは】現職の先生をゲストティーチャーとして迎え，「今，期待される先生とは」と題して講義していただき，どのような先生をめざすかについて考える端緒とする。学校教育目標の具現化のために学校内でチームとして組織的に学校運営にあたることについて説明できる。（担当 常田拓孝）	これまでの学修資料を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		

第10回	【先生の仕事，先生の毎日】現職の先生をゲストティーチャーとして迎え，「先生の仕事，先生の毎日」と題して講義していただき，実際に先生が日々どのような仕事をしているのかについて挙げることができる。学年でも，協働で組織的に課題解決にあたることが重要であることを説明できる。（担当 常田拓孝）	これまでの学修資料を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		
第11回	【教員養成の制度】教員養成制度の概要を理解し，教員養成の理念を踏まえてどのような学修をすることが期待されているかについて挙げることができる。レポート課題＃2（担当 常田拓孝）	教科書「第4章第1節 教員養成の制度，第2節 教職課程の仕組みと内容」を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		
第12回	【教員の採用と研修】教員の採用制度について理解する。教員の研修が児童生徒の教育にあって重要であることを述べることでき，学び続ける教師のありようについて論ずることができる。学校がチームとして組織的に課題解決にあたることができる資質を身につけることが大切であることを挙げることができる。（担当 常田拓孝）	教科書「第4章第3節 教員の採用，第2節 教員の研修」を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		

第13回	【教員の地位と身分】教員の地位と身分について説明できる。教育を携わる教員に定められているの地位，身分が重要で，児童生徒の教育に対する不断の努力が重要であることを説明できる。児童生徒の教育について努力を続けるとともに，学校外の専門家とも連携する姿勢が欠かせないことを論ずることができる。レポート課題＃３（担当 常田拓孝）	教科書「第5章第3節 教員の地位と身分，第2節 教員の待遇と勤務条件」を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
第14回	【学校制度】わが国における学校制度の概要について説明できる。国民の負託に応える学校教育のあり方について，学校の管理や学校経営の視点から述べることができる。（担当 常田拓孝）	教科書「第6章第1節 学校制度，第2節 学校の管理・運営体制」を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
第15回	【まとめ】授業をとおして教員のあり方，児童生徒主体の学校教育のありようについて説明できる。今後の教職課程での学修の方法や内容について述べることができる。教職課程での学修では，様々な体験を経験しながらチームとして学校づくりにあたることについて述べることができる。評価テスト（担当 常田拓孝）	これまでの学修資料を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	3回のレポートの提出
その他	40	評価テスト

教科書

1 新版(改訂二版) 教職入門 教師への道／藤本典裕／図書文化社
2 中学校学習指導要領(平成29年告示 文部科学省)

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

なし

備考欄

なし

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教育の基礎的理解に関する科目等 教育の基礎的理解に関する科目						
科目名	教育心理学					ナンバリング	1004
配当年次	1年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	川俣 智路						

授業の位置づけ

本講義は、中学校教諭・高等学校教諭・栄養教諭免許状取得のための必修科目である。

授業の概要

本講義では学校教育□幼稚園を含む□の対象となる子どもの発達、学習、人格と適応、見立てや評価を基本的内容とする。さらに、これらの知見をベースにして、援助を必要とする児童生徒に対する支援のあり方についても情報を提供する。また、教育現場における具体的問題を取り上げ、将来、教育現場で子どもと関わるために必要な情報を提供する。本講義では、受講生の主体的な参加を重視した、アクティブな授業の展開が積極的に進められる。

到達目標

1 子どもの発達と教育の関係について説明できる。
2 学習理論の基礎的な事項を説明できる。
3 様々なニーズをもつ児童生徒に対する理解を深め支援できる力量を形成する。
4 教育実践場面について、受講生同士での議論を通して、様々な見立ての視点を獲得できる

授業の方法

本講義では、受講生の主体的な参加を重視した、アクティブな授業の展開を積極的に進めていく。そこでは、心理テストや行動評定票を活用した討論の素材の提供、ワークショップ形式による実践場面の検討、事例検討などを通じて、実践的な視点と知識を獲得していく。

ICT活用

自身のデバイスによるクリッカーの活用、ウェブ掲示板による意見交流、確認問題をウェブフォームを用いて実施する

実務経験のある教員の教育内容

公認心理師として、学校に勤務した経験を活かして、子どもの心理に関連する授業を行う

課題に対するフィードバックの方法

ウェブ媒体で提出し、コメントをフィードバックする

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	教育心理学の目的と課題 心理学の歴史を探る中で、教育心理学の目的と課題を探る。ここでは、次の□点から学習を深めていく。①教育心理学の目的 ②発達と教育 ③遺伝か環境か	準備学習：「心理学」という学問分野について、身近にある資料に目を通して見る（90分）。	教育心理学の扱う問題を整理して、他の心理学分野との関連を理解する（90分）。
担当教員			
第2回	教育と発達（1） ①子どもの育ちとは～遺伝と環境 ②アタッチメントは	発達という用語について調べておく。（90分）	配布された資料を読む。（90分）
担当教員			
第3回	教育と発達（2）①パーソナリティとは何か ②個性を伸ばす教育とは	パーソナリティという用語について調べておく。（90分）	パーソナリティ検査を通して、自分のパーソナリティについて考察し、レポートを作成する。（90分）
担当教員			

第4回	認知発達と教育 ①認知発達の道筋 ②心の理論とは ③メタ認知とは	コミュニケーション能力の重要性について調べる。(90分)	指定文献を参考にしながら、コミュニケーション能力を規定する諸要因について整理する。(90分)
担当教員			
第5回	自己の成長と人間関係 ①自己とアイデンティティ ②人間関係の発達	配布プリントに目を通しておく。(90分)	事前に配布された資料を読み人間関係の発達に教育がどんな役割を示すか検討する(90分)
担当教員			
第6回	学習理論と教育 ①教育における学習 ②学習理論の概観	学習理論について予習しておく(90分)	これまで受けてきた高校までの授業をふり返り、どのように学習理論が活かされてきたかをまとめる(90分)
担当教員			

第7回	学習指導の実際 ①学習指導方法 ②個に応じた学習指導とは	「学習」という心理学用語について調べておく。(90分)	配布された資料を読み、条件づけと動機づけについて整理し、必要に応じて説明できるようにする。(90分)
担当教員			
第8回	支援の必要な児童・生徒の心理と指導(1): 発達と発達障害について理解を深めます。ここでは、子どもの発達の理解が特別支援教育の学習の第一歩であることを学習する	「発達」という、心理学の専門用語の意味について、調べておく。(90分)	発達障害体験に関するレポートを作成する (90分)
担当教員			
第9回	支援の必要な児童・生徒の心理と指導(2): 支援の必要な児童・生徒への対応について考える。	障がいとは何かについて調べておく。(90分)	「障がいという問題を構成している要因」について整理しまとめる(90分)
担当教員			

第10回	学習環境の構築とその指導 ①学校の学習環境の問題点とは ②個に応じた学びの環境をどう整えるか	学習環境に関する資料に目を通してくる（90分）	配布された資料を読み、ワークショップへ向けた準備をする（90分）
担当教員			
第11回	学習指導に関するワークショップ ①学習指導に関する教員・子ども体験 ②個に応じた学びの環境を整える方法	学習指導に関する資料に目を通してくる（90分）	ワークショップ結果をまとめ、レポートを作成する（90分）
担当教員			
第12回	動機付けと教育 ①ワークショップの振り返りと動機付け ②動機付け理論とは	「動機付け」という、心理学の専門用語の意味について、調べておく。（90分）	児童・生徒の動機を高める方法について調べまとめておく（90分）
担当教員			

第13回	子どもの不適応(1) ①いじめ問題に対応する ②不登校への対応	いじめ問題、不登校を調べ学習しておく(90分)	自分が教員になったときに、どのようにして児童・生徒への対応をするかについてまとめておく(90分)
担当教員			
第14回	子どもの不適応(2) ①学級内での人間関係を知る ②非行、家庭環境への理解	学級内の人間関係の把握の仕方について調べ学習しておく(90分)90	自分が教員になったときに、どのようにして児童・生徒への対応をするかについてまとめておく(90分)
担当教員			
第15回	教育心理学に関するまとめ これまで学習したトピックスの中から1つ選択し、内容をまとめて発表する	これまで学習した内容について復習しておく(90分)90	最終レポートをまとめる(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	30	講義内で出される3回の課題に対するレポート(10%×3回)によって評価する
その他	70	授業終了後に実施する確認問題で評価する(5%×14回)

教科書
なし
参考文献

『児童生徒理解のための教育心理学』ナカニシヤ出版 2013年
『ガイドライン学校教育心理学』ナカニシヤ出版 2016年

履修条件・留意事項等

中学校教諭・高等学校教諭・栄養教諭免許状取得のための必修科目

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教育の基礎的理解に関する科目等 教育の基礎的理解に関する科目						
科目名	教育原理					ナンバリング	1002
配当年次	2年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	井上 大樹						

授業の位置づけ

1年次で学んだ教職課程科目に対して、その理論的歴史的背景や根拠を本科目で理解するとともに、2年次以降で学ぶ教職課程科目の基礎として教育的思考を身につける。

授業の概要

様々な教育職に通底する、教育に関する基本的な知見(歴史、法制度、学問領域、現代的課題など)を得る。中でも、学習する一人ひとりの権利が様々な教育実践によって内実が深まってきた経緯に重点をおく。講義全体をとおして、具体的な教育問題や教育実践を取りあげ、理論と実践を結ぶ視点を育む。

到達目標

自分が目指す教育職との関わりを認識しつつ、以下について自分の見解を交えながら説明できる
・教育の基本的概念や教育の本質及び目標を理解し、教育を成り立たせる要素とそれらの相互関係
・教育に関する代表的な教育家の思想と理念や実際の学校との関わり
・家族と社会の教育の歴史、近代教育制度の成立と展開
・歴史的な視点を含めた現代社会における教育課題

授業の方法

・本科目は呈示資料（パワーポイント）による講義、GoogleFormを活用したワーク、意見交換などを組み合わせながら展開する。毎回、授業終了前に記述形式のまとめを行い、理解度を確認する。

ICT活用

・Google Formのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。
・Google Crassroomのメッセージ機能を活用し、随時、質疑応答を行う。
・呈示資料（パワーポイント）に説明音声を吹き込んだ動画をGoogle Classroomにアップし復習に活用できるようにする

実務経験のある教員の教育内容

該当なし

課題に対するフィードバックの方法

講評を次回講義で行うとともに、適宜、Google Crassroomのメッセージ機能を活用し、個別にフィードバックする。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション／教育(学)とは何か ―授業展開、学生の到達(行動)目標、成績評価方法などについて理解する	シラバスの熟読(90分)	本科目で学びたいことをまとめ、半期の学習計画を立てる(90分)
担当教員			
第2回	教育の本質と目標 ―義務教育未了者の苦労と学ぶ喜びを実感している姿から、これまでの自分の学びへの姿勢を見直す	事前配布資料の熟読(90分)	配布資料を読み直し、講義内容を復習する(90分)
担当教員			
第3回	代表的な教育家の思想と現代の教育観 ―教育観(教育に対する基本的な考え方)の歴史を人物および社会的背景を交えて理解する	テキスト第1章を読み、わからない語句は事前に調べておく(90分)	テキスト第1章を読み直し、講義内容を復習する(90分)
担当教員			

第4回	家族と社会による教育の歴史 ―家族や(地域)社会の教育的(子育て)機能の変遷を理解する	事前配布資料の熟読(90分)	配布資料を読み直し、講義内容を復習する(90分)
担当教員			
第5回	家庭や子どもに関わる教育の思想 ―多様化する家庭教育の価値観にそれぞれ通底する思想的ルーツを理解する	テキスト第3章を読み、わからない語句は事前に調べておく(90分)	テキスト第3章を読み直し、講義内容を復習する(90分)
担当教員			
第6回	近代学校の成立から高等教育の大衆化まで ―現在の学校教育の充実について、普通教育の制度整備や大学大衆化の社会的ニーズの視点から理解する	テキスト第5章を読み、わからない語句は事前に調べておく(90分)	テキスト第5章を読み直し、講義内容を復習する(90分)
担当教員			

第7回	教育問題から見る現在の学校制度、学校文化 ―現在の教育問題に潜む、学校の「あたりまえ」(制度の基本概念、文化)について知り、問い直す視点をもつ	現代の学校教育にまつわる問題について最近の新聞・雑誌記事から調べておく(90分)	配布資料を読み直し、講義内容を復習する(90分)
担当教員			
第8回	学校や学習に関わる教育の思想 ―教育課程編成の原理や授業における児童の位置づけについての主な理論について理解する	テキスト第4章を読み、わからない語句は事前に調べておく(90分)	テキスト第4章を読み直し、講義内容を復習する(90分)
担当教員			
第9回	「学力」とは何か(1):測定方法の変遷と日本の課題 ―PISAをはじめとする国際的な学力調査の整備に伴い、明らかになった日本の課題について理解する	「全国学力調査」(国語、算数・数学)の問題を入手し、解きながら内容を検討する(90分)	配布資料を読み直し、講義内容を復習する(90分)
担当教員			

第10回	「学力」とは何か(2):「学力向上」の授業づくりの要点 ―学力の定義、望まれる学力について日本の教育政策の重点を確認した上で、社会的要請(人間力など)との関連を理解する	テキスト第2章、第11章を読み、わからない語句は事前に調べておく(90分)	テキスト第2章、第11章を読み直し、講義内容を復習する(90分)
担当教員			
第11回	生徒の人間関係の現状と生徒指導・生活指導の原理 ―子どもたちの仲間づくりの現状について理解を深め、生徒指導の重要性について理解する	テキスト第10章を読み、わからない語句は事前に調べておく(90分)	テキスト第10章を読み直し、講義内容を復習する(90分)
担当教員			
第12回	学校における道徳教育の意義 ―特別な教科としての道徳教育の位置づけを歴史的経緯を踏まえて理解する。また、高校で新設される「公共」の意義についても理解する	自分たちが受けてきた道徳教育について振り返り、意義と課題についてまとめる(90分)	配布資料を読み直し、講義内容を復習する(90分)
担当教員			

第13回	学校教育と生涯学習・社会教育 ―生涯学習の視点から、社会教育の実際と意義について明らかにし、学校教育との連携の今日的課題を考える	テキスト第12章を読み、わからない語句は事前に調べておく(90分)	テキスト第12章を読み直し、講義内容を復習する(90分)
担当教員			
第14回	変容する社会と教育問題 ―子育て家庭の貧困、格差社会、若者の就職難、多文化共生など変容する社会が抱える問題が教育にどのように影響(問題化)するかを具体的事例などから検討する	前時(第13回)に指定されたキーワードについて調べておく(90分)	配布資料を読み直し、講義内容を復習する(90分)
担当教員			
第15回	教育専門職として探求すべき教育学(まとめとふりかえり) ―教育学の基本的な考え方についてまとめ、意見交流を踏まえ自分の見解をまとめる	第2回～第14回の授業内容について、残された疑問についてあらかじめ調べたり質問したりする(90分)	不足している学習課題を明確化し、文献講読など今後の学習計画をたてる(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	70	提出物(55%)、自主学習・議論などの参加態度(15%)
その他	30	記述形式のまとめ(第15回予定)

教科書

勝野正章・庄井良信『問いからはじめる教育学〔改訂版〕』, 有斐閣, 2022年
※改訂版を必ず入手のこと(ISBN:978-4-641-15106-2)

参考文献

文部科学省『小学校学習指導要領解説 総則編 ―平成29年7月』, 東洋館出版社, 2018年
文部科学省『中学校学習指導要領(平成29年告示)解説 総則編』, 東山書房, 2020年
文部科学省『高等学校学習指導要領(平成30年告示)解説 総則編 ―平成30年7月』, 東洋館出版社, 2019年
教育開発研究所(編)『教育の最新事情がよくわかる本2020』, 教育開発研究所, 2019年
降旗信一(編)『持続可能な地域と学校のための学習社会文化論』, 学文社, 2017年
佐貫浩ほか(編)『3・11と教育改革』, かもがわ出版, 2013年
児美川 孝一郎『まず教育論から変えよう』, 太郎次郎社エディタス, 2015年

履修条件・留意事項等

・教育や関連する話題について、新聞やニュースなどで情報収集する習慣をつけておくこと
・教育への実践的理解を深めるために、雑誌『教育』(教育科学研究会編集、国土社)の講読を推奨する。また、教育系研究会へのオンライン参加を推奨する(GoogleClassroomにて告知)

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	教育の基礎的理解に関する科目等　教育の基礎的理解に関する科目						
科目名	教育課程の意義と編成					ナンバリング	1012
配当年次	2年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	相馬　哲也						

授業の位置づけ

本科目、教育の基礎的理解に関する科目であり、栄養教諭、中高英語教員免許取得のために必修である。

授業の概要

本授業では、現代の学校教育の課題を認識し、学習指導要領を踏まえた教育課程編成に関わる知見や方法を学ぶ。
また、教育課程を編成する上で重要となる、「資質・能力の三つの柱」(「知識・技能」、「思考力・判断力・表現力等」、「学びに向かう力・人間性」)について理解し、幼稚園・学校における教育の全体計画について、考えや意見を交流しながら考察する。
さらに、地域の教育力を生かした学習環境の充実やカリキュラム・マネジメントの意義について理解し、意欲的に調査を行い自らの意見等を積極的に交流・発表する。

到達目標

○教育に係る法令や規則を理解し、幼稚園教育要領や学習指導要領について説明できるとともに、教育課程編成の重要性や編成・実施の方法などについて理解し、説明することができる。
○子どもを取り巻く課題を認識し、施策や制度面の改善方策について意見を持ち、説明できる。
○子どもの健やかな成長を育む学校づくりに向けた方策を考え、説明できるとともに、社会に開かれた教育課程の在り方への関心を持ち、対話的な活動に意欲的に参加できる。

授業の方法

○本授業では、プレゼンテーションソフトを活用し、適宜印刷物も用いて説明する。
○提出課題に見る学生の問題意識を拾い上げ、フィードバックしながら、双方向あるいは対話的に授業をすすめるとともに、グループワークなどを通じて意見の交流を行う。
○毎時間の最後にフォームを活用した振り返りを行い、次の授業では意見の共有しながら、考察を深める。

ICT活用

グーグル等のプラットフォームを活用し、フォームによる意見集約を行うとともに、ミート等による遠隔授業も必要に応じて取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

教諭として、教科指導（英語）、生徒指導等に従事したほか、教育行政においては総合的な学習の時間や小学校外国語活動の導入など、小中高校の教育課程編成・管理に関わった。こうした経験を活かし、教育課程編成の意義や実際の編成方法等の理解を促すとともに、探究的な活動を通じて研究意欲を高め、課題解決に向けた技法等を身に付けるための指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

グーグルクラスルームを活用し、学生自身のレポートや発表内容について、アドバイスやコメントを加える。また、学生の意見等を紹介することによって、学生同士が相互に学び合えるようフィードバックを適切に行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	◎オリエンテーション ・授業の進め方、毎時間の振り返り、課題や評価について説明する。 ・教育課程編成の意義について学習する。	・シラバスを読んで理解しておくこと。教育課程について調べておくこと。(90分)	・配布プリントを復習し、疑問点等を整理し、考えをまとめること。(90分)
担当教員	相馬　哲也		
第2回	◎教育に関係する各種法令・規則について ・幼稚園教育要領や学習指導要領の法的根拠について学習する。 ・教育者として必要な資質・能力について学習する。	・関係する法令について調べておくこと。(90分)	・配布プリントを復習し、疑問点等を整理し、考えをまとめること。(90分)
担当教員	相馬　哲也		
第3回	◎教育課程編成の基本について ・週時程や時間割から見えてくる学校の姿について学習する。 ・小学校や中学校における教育課程の特徴について、学習し、考察する。	・学校教育法施行規則 別表第一(第五十一条関係)について調べておくこと。(90分)	・配布プリントを復習し、疑問点等を整理し、考えをまとめること。(90分)
担当教員	相馬　哲也		

第4回	◎幼児教育に係る教育課程について ・保育所保育指針、幼稚園教育要領、幼保連携型認定こども園教育・保育要領の共通点や違いについて学習する。 ・幼児教育の課題や少子化の課題について、考察する。	・保育所保育指針、幼稚園教育要領、幼保連携型認定こども園教育・保育要領について調べておくこと。（90分）	・配布プリントを復習し、疑問点等を整理し、考えをまとめること。（90分）
担当教員	相馬　哲也		
第5回	◎学校教育の現状と課題について ・小学校学習指導要領と中学校学習指導要領の差異を確認しながら、小中連携について学習する。 ・幼児教育のカリキュラム編成の視点から、保幼小連携について学習し、考察する。	・学校種の連携について調べておくこと。（90分）	・配布プリントを復習し、疑問点等を整理し、考えをまとめること。（90分）
担当教員	相馬　哲也		
第6回	◎小学校における教育課程編成について ・学校の教育目標の設定方法について学習する。 ・都道府県と市町村の教育目標との関係について学習し、考察する。	・北海道教育推進計画について調べておくこと。（90分）	・配布プリントを復習し、疑問点等を整理し、考えをまとめること。（90分）
担当教員	相馬　哲也		

第7回	◎PDCAサイクルを意識した教育課程編成について ・遠足等の学校行事の立案から実施、反省までの流れなどについて学習する。 ・行事計画の作成方法を学び、考察する。	・遠足を行うために準備しておく事柄について調べておくこと。(90分)	・配布プリントを復習し、疑問点等を整理し、考えをまとめること。(90分)
担当教員	相馬　哲也		
第8回	◎社会に開かれた教育課程について ・保育所、幼稚園、小学校、中学校の地域連携について学習する。 ・学校等の情報発信の方法などについて学習し、考察する。	・複数の学校のHPを閲覧し、地域とのかかわりの視点からそれぞれの特徴を調べておくこと。(90分)	・配布プリントを復習し、疑問点等を整理し、考えをまとめること。(90分)
担当教員	相馬　哲也		
第9回	◎コミュニティースクールについて ・導入の趣旨や意義について、ゲストティーチャーを招き学習する。 ・恵庭市内小中学校の取組を学習し、考察する。	・学校運営協議会制度について調べておくこと。(90分)	・配布プリントを復習し、疑問点等を整理し、考えをまとめること。(90分)
担当教員	相馬　哲也		

第10回	◎学力について ・全国学力学習状況等調査について学習する。 ・市町村ごとの結果発表の状況を学習し、考察する。	・直近の全国学力学習状況等調査の北海道の結果、自分の出身市町村や小中学校の結果などを調べておくこと。(90分)	・配布プリントを復習し、疑問点等を整理し、考えをまとめること。(90分)
担当教員	相馬　哲也		
第11回	◎学力と体力について ・学力や体力の向上を意図した教育課程編成について考察する。 ・課題解決に向けた学校や学級の取組について学習し、考察する。	直近の全国体力運動能力等調査の北海道の結果について調べておくこと。(90分)	・配布プリントを復習し、疑問点等を整理し、考えをまとめること。(90分)
担当教員	相馬　哲也		
第12回	◎隠れたカリキュラムについて ・学びにくさを感じている児童への対応や読書活動の推進など、小学校の実践について学習する。 ・子どもたちの指導に生きる隠れたカリキュラムの実践について学習し、考察する。	・学習環境や子どもたちの意欲などを向上させる取組でかつ、教育課程編成上では見えてこない取組について調べておくこと。(90分)	・配布プリントを復習し、疑問点等を整理し、考えをまとめること。(90分)
担当教員	相馬　哲也		

第13回	◎地域の教育力について ・地域の教育力を幼児教育や小学校教育に取り込んでいる事例について学習する。 ・保育園、幼稚園、小学校が地域に与える影響などについて考察する。	・地域と学校等が連携して行っている取組を調べておくこと。（90分）	・配布プリントを復習し、疑問点等を整理し、考えをまとめること。（90分）
担当教員	相馬　哲也		
第14回	◎教育課程の管理について ・学校等の説明責任について理解する。 ・教育課程の進行管理の必要性を理解し、考察する。	・カリキュラムマネジメントについて調べておくこと（90分）	・配布プリントを復習し、疑問点等を整理し、考えをまとめること。（90分）
担当教員	相馬　哲也		
第15回	◎教育課程の編成と実施についてのまとめ ・これまでの学習を振り返り、具体的な保育者像、教師像を描く。	・事前に指示された課題に対して取り組むこと。（120分）	・15回の振り返りを行い、配布物等の整理を行うこと。（60分）
担当教員	相馬　哲也		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業への取組状況（20%）、振り返りシートの内容（50%）、課題（30%）
その他	0	なし

教科書

適宜資料を配布する。

参考文献

・幼稚園教育要領解説 文部科学省
・保育所保育指針 厚生労働省
・幼保連携型認定こども園教育・保育要領解説 内閣府・文部科学省・厚生労働省
・小学校学習指導要領 総則編 文部科学省 ・中学校学習指導要領 総則編 文部科学省

履修条件・留意事項等

教職課程履修者

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教育の基礎的理解に関する科目等 教育の基礎的理解に関する科目						
科目名	教育経営論					ナンバリング	3501
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	中田 和彦						

授業の位置づけ

本科目である教育経営論は教職課程に位置づけられ、教員免許を取得するための必修教科である。また本科目は 教職科目のうち「教育に関する社会的、制度的又は経営的事項」を扱う授業である。教職を希望する者にとって、教育制度を理解することは不可欠であり、教育課程の編成、教育方法の理論と実践との関連を重視し教職課程の総合知を獲得できるよう授業を位置づける。

授業の概要

近年、国際化グローバル化の進展に伴い、我が国の次代を担う人材の育成のため、教育制度の改革がなされてきた経緯がある。特に教育制度の改革による学習指導要領の改訂により、幼稚園、小学校、中学校、高等学校と新しい学習指導要領により教育活動が実施される。教育法制度、学校教育の制度や学校経営及び学級経経営、教職員制度、社会教育の意義と進展さらに学校教育との連携の意義などの基盤的知識を理解し教職への意識づけを高める授業とする。

到達目標

①今日的な学校教育、社会教育の制度や教育機関における組織の在り方について理解することができる。（知識・技能）
②組織や教育制度の課題・改善策について理解を深め表現することができる。（思考・判断・表現）
③学習課題の解決のため、他者と協力し学習を深めることができる。（関心・意欲・態度）

授業の方法

パワーポイントや動画、配布資料等による説明・講義を行い、グループや個人のワーク・エクササイズによって考察を深め、必要に応じて解説を交えながら、気づきや学びが深まるよう、個人の内省やグループでわかちあう時間を設ける。

ICT活用

・Google classroom、Google formを活用して、毎時の気づきの言語化、把握やフィードバック等を行う。
・Google form、Google Gemini等を活用して、受講生のふりかえりや意見の集約を行う。

実務経験のある教員の教育内容

公立小学校の教諭・校長と北海道教育委員会や国立青少年教育施設等における社会教育行政の経験を有しており、双方の制度や法体系、連携や組織経営の在り方などについて指導する。

課題に対するフィードバックの方法

・Google formを活用し、毎回の気づきを整理する。
・受講生同士の意見交換やコメントの時間を設ける。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション 講義の全体像や学び方をはじめ、公教育の原理や理念を理解できる。	授業のテーマについて調べて授業に臨む(90分)。	講義資料やノートをもとに、公教育の原理や理念についての気づきを整理する(90分)。
担当教員			
第2回	教育制度の変遷 明治期以降の教育の変遷について概観し、時代と教育制度との関係について理解できる。	授業のテーマについて調べて授業に臨む(90分)。	講義資料やノートをもとに、教育制度についての気づきを整理する(90分)。
担当教員			
第3回	現行の教育制度1 教育基本法や学校教育法、社会教育法など現行の教育制度を構成する法体系について理解できる。	授業のテーマについて調べて授業に臨む(90分)。	講義資料やノートをもとに、教育の法体系についての気づきを整理する(90分)。
担当教員			

第4回	現行の教育制度2 公教育推進上の教育行政の役割や仕組み、教育施策の現状等について理解できる。	授業のテーマについて調べて授業に臨む(90分)。	講義資料やノートをもとに、教育行政の役割や仕組み、教育施策の現状等についての気づきを整理する(90分)。
担当教員			
第5回	学校経営上の今日的な課題1 社会や子どもを巡る諸課題等の変化を踏まえた指導の在り方について理解できる。	授業のテーマについて調べて授業に臨む(90分)。	講義資料やノートをもとに、社会や子どもを巡る諸課題等の変化を踏まえた指導の在り方についての気づきを整理する(90分)。
担当教員			
第6回	学校経営上の今日的な課題2 社会や子どもの変化と教育制度上の諸課題について理解できる。	授業のテーマについて調べて授業に臨む(90分)。	講義資料やノートをもとに、社会や子どもの変化と教育制度上の諸課題についての気づきを整理する(90分)。
担当教員			

第7回	学校経営の実際1 学校における組織マネジメントの基本と学校経営方針の在り方や学校評価について理解できる。	授業のテーマについて調べて授業に臨む(90分)。	講義資料やノートをもとに、学校経営の基本的事項についての気づきを整理する(90分)。
担当教員			
第8回	学校経営の実際2 学校における職員研修や分掌、服務、人事評価等の人事管理の基本、在り方について理解できる。	授業のテーマについて調べて授業に臨む(90分)。	講義資料やノートをもとに、職員研修や分掌、服務、人事評価等についての気づきを整理する(90分)。
担当教員			
第9回	学校経営の実際3 学校における働き方改革など、タイムマネジメント在り方や教育格差について理解できる。	授業のテーマについて調べて授業に臨む(90分)。	講義資料、ノートをもとに、働き方改革等についての気づきを整理する(90分)。
担当教員			

第10回	学校経営の実際4 学校における安全管理の基本や在り方について理解できる。	授業のテーマについて調べて授業に臨む(90分)。	講義資料、ノートをもとに、安心・安全な学校づくりについての気づきを整理する(90分)。
担当教員			
第11回	学校経営の実際4 学校における安全管理の基本や在り方について理解できる。	授業のテーマについて調べて授業に臨む(90分)。	講義資料やノートをもとに、学年・学級経営、校務分掌の基本的事項についての気づきを整理する(90分)。
担当教員			
第12回	学校経営の実際6 学校と社会教育など、学校を巡るステークホルダーとの関係性や連携・協働の重要性等について理解できる。	授業のテーマについて調べて授業に臨む(90分)。	講義資料やノートをもとに、学校と外部との連携についての気づきを整理する(90分)。
担当教員			

第13回	学校と地域との連携 学校と地域とが連携した教育活動の実情や課題等について理解できる。	授業のテーマについて調べて授業に臨む(90分)。	講義資料やノートをもとに、学校と地域との連携についての気づきを整理する(90分)。
担当教員			
第14回	学習のまとめとしての小テストを実施し、教育制度の意義や今日的な課題等について理解できる。	これまでの講義資料やノート、課題を読み直し、授業に臨む(90分)。	小テストをふりかえり、不明確な点や疑問点を整理する(90分)。
担当教員			
第15回	ふりかえりとまとめ 講義全体をふりかえり、社会の要請に対応した学校づくりとそれに対する自身の貢献について討議し、本科目のまとめを行う。	これまでの講義資料やノート、課題を読み直し、授業に臨む(90分)。	講義全体を通しての学びや気づきをふりかえり、整理する(90分)。
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施寺内
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	①授業ごとのふりかえり15回 60% ②小テスト(14回目) 30% ③授業への参加度・出席態度 10%
その他	0	

教科書

なし

参考文献

・文部科学省ホームページ
・北海道教育委員会ホームページ
・恵庭市ホームページ 等
※その他、適宜紹介する。

履修条件・留意事項等

・できる限りスマートホンまたはPCを持参する。

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	教育の基礎的理解に関する科目等　教育の基礎的理解に関する科目						
科目名	特別支援教育概論					ナンバリング	1020
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	村田　敏彰						

授業の位置づけ

ディプロマ・ポリシーの「教育・保育・子育て支援に関わる者として、一人一人のこどもの特徴と発達へのニーズを見きわめ、それに対応できる教育的能力を身につけている。(知識・技能)」と関連する科目である。特別な教育的ニーズに応じた支援のための基本的資質、教育的能力を身につけ、共生社会の実現に向け、歴史的背景や国際的な動向を踏まえながら、より適切な教育のあり方を考え続ける指導者の基礎となるものである。特別支援教育総論や知的障害教育につながるものである。

授業の概要

通常の学級にも在籍する様々な困難さのある幼児・児童及び生徒が安心感・充実感をもって集団に参加しながら、将来の社会参加・自立に必要な知識・技能を学習し、活用することができるようになるための組織的な支援方法を個別の支援計画・個別の指導計画に基づく取り組みとして理解する。

到達目標

1. 特別支援教育の理念や目的を理解し、個別の教育的支援について説明することができる。
2. 共生社会の実現にむけたインクルーシブ教育が重視されている理由を説明することができる。
3. 障害者差別解消法など、社会的な支援の実際を理解し、障害と支援を関連付けて記述することができる。
4. 個別の教育的支援を行う支援者として、共生社会の重要性を説明することができる。

授業の方法

ICT機器や映像を多用しながら、これまでの経緯や動向、今日的課題についてよりわかりやすく授業を進めるように工夫し、教育現場における実態も紹介しながら展開していく。さらに、講義形式と並行させて指導計画作成、レポート等の提出により、受講生の理解の様子を確かめながら授業をすすめていく。フィードバックとして振り返りシートを活用し、講義の中で質問に答えたり、受講生からの質問についてディスカッションさせたりしながら学びを深め、アドバイス等を行う。

ICT活用

パワーポイントを使用して、プレゼンテーションを印象的に提示する。また、グーグルフォームや「ふきだしくん」を効果的に活用し、受講生相互の意見交流を図る。

実務経験のある教員の教育内容

小・中学校教員として32年間勤務した。この間、通常学級担任・教頭・校長として、また、12年間特別支援教育コーディネーターとして、校内支援体制整備、教育相談、心理アセスメント等に携わった。インクルーシブ教育の推進に関わっては個・学級・学校のそれぞれのレベルで、個別支援や交流学級、学びのユニバーサルデザインの視点に立った授業作り、校内支援委員会の運営や人材育成等に取り組んできた。授業ではこれらの経験に加え、現場で日常的に起こっているエピソードを数多く取り上げながら、学生とのコミュニケーションを重視し、より実践的な授業づくりに努める。

課題に対するフィードバックの方法

グーグルクラスルームの課題提出やグーグルフォームの振り返りシートを活用し、質問に答えたり、アドバイス等を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション：特殊教育時代を振り返り、特別支援教育が目指す共生社会の意義と重要性について、全15回の講義を通して学ぶことを理解する。	障がいについて、自分なりの考えをまとめておく。（90分）	共生社会について整理し、意義と役割について整理する。（90分）
担当教員			
第2回	交流及び共同学習という特別支援教育を特徴付ける取組から、実態に応じた指導・支援の重要性とインクルーシブ教育の理念を理解する。	共生社会について整理し、「交流及び共同学習」について調べておく。（90分）	講義内容について、キーワードをもとに整理する。（90分）
担当教員			
第3回	「個別の教育支援計画」「個別の指導計画」の役割や重要性について学習し、特別な教育的ニーズの把握や具体的支援の策定について理解する。	「個別の教育支援計画」「個別の指導計画」について調べておく。（90分）	講義内容について、キーワードをもとに整理する。（90分）
担当教員			

第4回	校内学びの支援委員会の位置付けと役割を知り、その推進役である特別支援教育コーディネーターの重要性を学習する。集団参加に困難さのある児童・生徒への組織的な取り組みと特別支援教育の役割について理解する。	「校内支援委員会」の目的や構成について調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する。(90分)
担当教員			
第5回	障害者差別解消法における合理的配慮について学習し、具体的な事例をもとに実際場面での運用について理解する。	「障害者差別解消法」について調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する。(90分)
担当教員			
第6回	保護者連携の重要性について学習し、事例を基に教育相談の目的や留意点等、適切な対応の在り方について理解する。	家庭との連携の意義や重要性について調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する(90分)
担当教員			

第7回	特別支援教育の対象となる障がい種別や学習上、生活上の困難について理解する。 ※小レポート作成	特別支援教育の対象となる障がい種や程度について調べておく。(90分)	講義内容についてキーワードをもとに整理し、自身の作成した小レポートを振り返りながら自分の考えを整理する。(90分)
担当教員			
第8回	障がいに基づく困難を主体的に改善・克服する上で重要となる自立活動について学習し、実際の指導場面及び指導案等を通して目的や留意点を理解する。	自立活動の目的や主な種類について調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する。(90分)
担当教員			
第9回	幼児児童生徒の発達や知能を客観的に把握する心理検査について学習し、WISC-ⅤやKABC-Ⅱ等の知能検査の特徴や分析方法について理解する。	心理検査の種類や目的、実施上の留意点について調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する。(90分)
担当教員			

第10回	ICF（国際生活機能分類）について学習し、活動と参加という社会的側面から「障がい」をとらえる必要性について理解する。	ICFや「障がい」の様々な捉え方について調べておく。（90分）	講義内容について、キーワードをもとに整理する。（90分）
担当教員			
第11回	障がい者の就労を見据えた、各段階におけるキャリア教育について学習し、就労支援の制度や実態について理解する。	障がい者の就労の実態や制度について調べておく。（90分）	講義内容について、キーワードをもとに整理する。（90分）
担当教員			
第12回	家庭との連携において、教育相談の困難事例である児童虐待について学習し、発達障がいとの関連や関係機関との連携について理解する。	児童虐待や関係機関との連携について調べておく。（90分）	講義内容について、キーワードをもとに整理する。（90分）
担当教員			

第13回	社会問題化している不登校やひきこもりについて学習し、事例を基に発達障がいとの関連や関係機関との連携について理解する。	不登校の実態や関係機関との連携について調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する。(90分)
担当教員			
第14回	学習上及び生活上の困難の軽減・克服にむけた、実態把握や具体的支援の組織的対応の必要性について理解する。	「チーム学校」の重要性やポイントについて調べておく。(90分)	講義内容について、キーワードをもとに整理する。(90分)
担当教員			
第15回	授業のまとめ:授業で獲得した知識や理解を定着させる(レポートの作成作業に着手する)。	1～14回目の学習ノートと授業期間中に配布した資料に目を通しておく。(90分)	自身のレポートを振り返り、本授業で得たことや今後に向けての課題をまとめる。(90分)
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない。
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	第15回で実施する最終レポート作成(70%) 第7回で実施する小レポート(10%) 毎回提出する振り返りシート(10%) 授業への参加度・出席態度(10%)
その他	0	なし

教科書

なし(適時資料を配布する)

参考文献

「はじめての特別支援教育」柘植雅義・渡部匡隆・二宮真一・納富恵子編 有斐閣 2014

履修条件・留意事項等

栄養教諭免許取得の必修科目である。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教育の基礎的理解に関する科目等 道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目						
科目名	道徳教育の理論と方法					ナンバリング	3042
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	佐々木 英明						

授業の位置づけ

「道徳教育の理論と方法」は、教職課程科目「教育課程及び指導法に関する科目」に位置づけられ、教員免許を取得するための必修科目である。本科目は、道徳教育を学びながら人間としてよりよい生き方を追求し、学校の教育活動全体で行われる道徳教育とその要として行われる「特別の教科 道徳」の授業について学ぶ。教職課程を学ぶ学生にとって全ての学習に関連した学びとなり、教育者としての資質づくりにつながる科目である。

授業の概要

道徳教育と道徳科の授業についての学びをもとに幼保・小・中のつながりを意識した道徳の授業ができ、道徳教育を推進していける力を修得する。道徳性の芽生えと道徳教育についての基礎知識を身につけ、その重要性について認識を深める。要となる道徳科の学習指導案作成と模擬授業や主体的で協動的な学習を通して、教員として必要な道徳教育の資質と具体的なスキルを身につける。

到達目標

1. 幼稚園・保育園における道徳性の芽生えからつながる小学校の道徳教育の目標・内容及び具体的な取組や学習指導法の基本的な活用と中学校の道徳へのつながりを説明できる。(理解)
2. 児童・生徒の心に届き、心に響く授業構想と授業ができるよう、道徳性の育成に資する道徳学習指導案を作成でき、授業ができる。(技能)
3. 自己の道徳性を見つめること(メタ認知)ができるとともに、他者と協力的・論理的思考により、自らの道徳性育成への意欲を高めていけるようになることを身に付け、それを保育・教育の実践に生かすことができる。(意欲)

授業の方法

指定した教科書をもとに、授業ではさらに内容を深めるようスライドの提示や資料を配布して講義式の授業を行い、内容によっては受講者同士の交流を行う。また、模擬授業の構想ではグループでの演習方式を取り入れ、知識や技能の自己獲得を図る。
授業の後にはリフレクションシートを提出し、授業内容の定着とより深い考察を通して、教師としての力量形成につなげる。

ICT活用

①資料配布はGoogle Workspace for Educationを活用し、学生が必要に応じて見返すことができるようにする。
②レスポンスシート等の提出は原則Googleドキュメントにて行う。
③Googleclassroomにて授業に関連する様々な情報を提供する。

実務経験のある教員の教育内容

札幌市立小学校に22年間勤務し、学級担任、教科専科(社会・理科)、研究部長、初任者指導教諭、教務主任、主幹教諭を歴任し、小学校全科の学習指導をはじめとする実践経験を有する。教育実践をもとにした共著・論文も執筆し、平成30年には第33回東書教育書において優秀賞を受ける。勤務校において、研究部長、教務主任を務めた際には学習指導要領改訂に伴って誕生した「特別の教科 道徳」の特色を踏まえ、指導要領改訂の趣旨及び道徳所見の書き方について研修会を主催した他、道徳教育全体計画及び別葉の作成を総括した。以上の教科指導の経験をもとに、実践面、理論面の双方から、特に子どもの具体的な姿とそれに応じた実践方法について認識を深めるよう学生を支援する。

課題に対するフィードバックの方法

提出された指導案、レポートについては個別にコメントを通してフィードバックを行う。
模擬授業終了後にはその授業の価値について授業ごとに解説をつける。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	1. 授業方法、授業計画、評価、についての説明を行う。 2. 受講者の「道徳教育」の被教育経験について交流する。 3. 小学校道徳の模擬授業を通し、この授業で身につけたい道徳教育の「技法」について提示する。	「小学校学習指導要領解説 特別の教科道徳編」 P10～21を読んでおくこと(90分)	授業の復習を行い、リフレクションシートを提出する。(90分)
担当教員	佐々木 英明		
第2回	1.道徳教育の歴史について触れ、その設置目的とその後の授業展開の議論を概括する。 2.「特別の教科道徳」の目標、目的、道徳性について具体的なイメージを持てるように学び、理解を深める。	「小学校学習指導要領解説 特別の教科道徳編」 P21～P71を読んでおくこと(90分)	授業の復習を行い、リフレクションシートを提出する。(90分)
担当教員	佐々木 英明		
第3回	1.道徳性の議論として、「モラルジレンマ」を取り上げ、道徳教育の授業方法について理解を深める。 2.「読み物教材」と呼ばれる道徳の教材について分析をし、道徳の価値項目に迫る授業の方法について理解する。	「小学校学習指導要領解説 特別の教科道徳編」 P90～P91を読んでおくこと(90分)	授業の復習を行い、リフレクションシートを提出する。(90分)
担当教員	佐々木 英明		

第4回	1.「問題解決的な道徳」と呼ばれる道徳の授業方法を概括し、それに関わる教材について分析をし、道徳の価値項目に迫る授業の方法について理解する。 2.「体験学習を取り入れた道徳」と呼ばれる道徳の授業方法を概括し、それに関わる教材について分析をし、道徳の価値項目に迫る授業の方法について理解する。	「小学校学習指導要領解説 特別の教科道徳編」P92～P93を読んでおくこと(90分)	授業の復習を行い、リフレクションシートを提出する。(90分)
担当教員	佐々木 英明		
第5回	1.道徳の学習指導案について、記述すべき内容と作成手順について理解を深める。 2.児童の発達段階や個に応じた道徳性の育成に資する指導方法について、具体的な取組み事例をもとに学習する。	「小学校学習指導要領解説 特別の教科道徳編」P78～P80を読んでおくこと(90分)	授業の復習を行い、リフレクションシートを提出する。(90分)
担当教員	佐々木 英明		
第6回	グループワークによる道徳の授業授業づくり① 指定したいくつかの共通教材より選択した受講者でグループを作成し、模擬授業の指導案を作成する演習を行う。指導案作成後は模擬授業の準備を行う。	小学4年生道徳教科用図書を読み、模擬授業の構想をたてておく(90分)	模擬授業の準備をし、指導案を作成する。(90分)
担当教員	佐々木 英明		

第7回	グループワークによる道徳の授業授業づくり② 指定したいくつかの共通教材より選択した受講者でグループを作成し、模擬授業の指導案を作成する演習を行う。指導案作成後は模擬授業の準備を行う。	小学4年生道徳教科用図書を読み、模擬授業の構想をたてておく(90分)	模擬授業の準備をし、指導案を作成する。(90分)
担当教員	佐々木 英明		
第8回	グループワークによる道徳の模擬授業① 作成した模擬授業を、受講生を児童に見立てて授業を行う。授業後は教師役・児童役による相互評価を行い交流する。その後道徳教育のねらいからの講義を行う。	指導案に基づいた模擬授業の準備(90分)	指導案の完成と、授業後の指導案の修正を行い、リフレクションシートを提出する。また、自主選択教材について教科用図書を読み構想しておく(90分)
担当教員	佐々木 英明		
第9回	グループワークによる道徳の模擬授業② 作成した模擬授業を、受講生を児童に見立てて授業を行う。授業後は教師役・児童役による相互評価を行い交流する。その後道徳教育のねらいからの講義を行う。	指導案に基づいた模擬授業の準備(90分)	指導案の完成と、授業後の指導案の修正を行い、リフレクションシートを提出する。また、自主選択教材について教科用図書を読み構想しておく(90分)
担当教員	佐々木 英明		

第10回	グループワークによる道徳の模擬授業③ 作成した模擬授業を、受講生を児童に見立てて授業を行う。授業後は教師役・児童役による相互評価を行い交流する。その後道徳教育のねらいからの講義を行う。	指導案に基づいた模擬授業の準備（90分）	指導案の完成と、授業後の指導案の修正を行い、リフレクションシートを提出する。また、自主選択教材について教科用図書を読み構想しておく（90分）
担当教員	佐々木　英明		
第11回	道徳の授業づくりと実践～教材選びと指導案作成① これまでの授業、グループワークをもとに、自分で教材を選び内容項目を設定し、道徳の指導案作成を行う。グループ内で模擬授業指導案の検討をし合うことを通して多面的に授業づくりを行う。	指導案の作成及び模擬授業の準備をする。（90分）	模擬授業の準備をし、指導案を作成する。（90分）
担当教員	佐々木　英明		
第12回	道徳の授業づくりと実践～教材選びと指導案作成② これまでの授業、グループワークをもとに、自分で教材を選び内容項目を設定し、道徳の指導案作成を行う。グループ内で模擬授業指導案の検討をし合うことを通して多面的に授業づくりを行う。	指導案の作成及び模擬授業の準備をする。（90分）	模擬授業の準備をし、指導案を作成する。（90分
担当教員	佐々木　英明		

第13回	道徳の授業づくりと実践～教材選びと指導案作成③ これまでの授業、グループワークをもとに、自分で教材を選び内容項目を設定し、道徳の指導案作成を行う。グループ内で模擬授業指導案の検討をし合うことを通して多面的に授業づくりを行う。	指導案の作成及び模擬授業の準備をする。(90分)	模擬授業の準備をし、指導案を作成する。(90分
担当教員	佐々木 英明		
第14回	道徳の授業づくりと実践～授業構想発表会① 授業構想を説明し、討議を行う。授業者は指摘された点をもとに指導案を再構成して提出する。 これまでの授業を踏まえて、道徳教育のあり方についてまとめを行う。	指導案の作成及び模擬授業の準備をする。(90分)	指導案の完成と、授業後の指導案の修正を行い、リフレクションシートを提出する。(90分)
担当教員	佐々木 英明		
第15回	道徳の授業づくりと実践～授業構想発表会② 授業構想を説明し、討議を行う。授業者は指摘された点をもとに指導案を再構成して提出する。 これまでの授業を踏まえて、道徳教育のあり方についてまとめを行う。	指導案の作成及び模擬授業の準備をする。(90分)	指導案の完成と、授業後の指導案の修正を行い、リフレクションシートを提出する。(90分)
担当教員	佐々木 英明		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業参加度 20%(発言、グループワークでの積極性等) グループワークでの模擬授業30%(授業後のレポートを中心に評価する) 自主選択授業指導案提出30% 提出課題20 %(各授業で課すリフレクションシートの内容等)
その他	0	

教科書

・小学校学習指導要領解説特別の教科道徳編 文部科学省(ダウンロードをしておくこと)
・道徳4「きみがいちばん光るとき」光村図書

参考文献

平成29年版学習指導要領(ダウンロード可能)
小学校新学習指導要領「道徳の授業づくり」坂本哲彦 2018 明治図書
小学校新学習指導要領ポイント想整理「特別の教科 道徳」永田繁雄 2017 東洋館出版社

履修条件・留意事項等

備考欄

2025　北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部　健康栄養学科						
区分	教育の基礎的理解に関する科目等　道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目						
科目名	特別活動・総合的な学習の時間の指導法					ナンバリング	2040
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	常田　拓孝、村田　敏彰						

授業の位置づけ

教職に関する科目のうち，特別活動に関する科目である。望ましい集団活動を通して，心身の調和のとれた発達と個性の伸長を図り，集団の一員としてよりよい生活や人間関係を築こうとする自主的，実践的な態度を育てるとともに，自己の生き方についての考えを深め，自己を生かす能力を養うことをめざす特別活動に関する科目である。また，よりよく課題を解決し，自己の生き方を考えていくための資質・能力の育成をめざす総合的な学習の時間の指導について学ぶ科目である。

授業の概要

学校における特別活動の基本的な知識や方法を身につける。望ましい集団づくり，集団活動のねらい，具体的な方法について学ぶ科目である。具体的な活動プランや指導計画の立案体験をとおして，特別活動の実践的な技能や方法について学ぶ。総合的な学習の時間についてもその学習活動の意義，指導計画，指導の実際について学ぶ。

到達目標

1 特別活動及び総合的な学習の時間の歴史的変遷，学校での具体的な実践例からそのあ りかたを学び，その意義 を述べるこ とができる。
2 個と集団の関わりの視点から，学校での望ましい集団づくりについての配慮，方法に ついて挙げることができる。
3 教員同士が協働の姿勢で児童生徒の集団を運営する方策を学び，実際に活動計画を立 案することができる。

授業の方法

教科書及び配布物を用いて，講義形式及びグループワークでの学修を進める。ミニレポートを時間内に行う（10回）。
実際に特別活動，総合的な活動の時間の指導計画案，実施案を作成し，意見交流を行う。

ICT活用

適宜，グーグルクラスルーム等のプラットフォームを活用する。

実務経験のある教員の教育内容

常田は中学校教員を務め，学校運営，学校経営の経験が長く，特別活動に関して幅広い知識を有している。特別活動及び総合的な学習の時間の展開，指導計画，具体的な指導について指導を行う。
村田は小中学校教員として30年以上勤務し，学校経営ならびに学校運営の経験も有する。また，生徒指導部や教務主任の経験も有し，すべての教育活動を通じて体系的・横断的な指導を展開する上での企画や指導的な立場を務めてきた。この経験を活かし，実践的な指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

リアクションペーパー，レポートを読み，コメントを記すことによって学修へのフィードバックとする。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	【オリエンテーション 特別活動・総合的な学習の時間とは】特別活動及び総合的な学習の時間の目標，あり方や方法の概要を説明できる(担当 常田拓孝)	これまでの生徒指導に関する学修内容を振り返っておくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第2回	【特別活動の目標】望ましい集団活動をとおして，心身の調和のとれた発達と個性の伸長を図るなど，「特別活動」の目標や内容について説明できる。(担当 常田拓孝)	学習指導要領解説特別活動編第2章第1節の内容を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		
第3回	【特別活動の教育活動全体の意義】特別活動の全体像を捉え，その基本的性格を述べることができる。(担当 常田拓孝)	学習指導要領解説特別活動編第2章第2節の内容を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田 拓孝		

第4回	【学級活動のあり方】学級活動の目標，内容を理解し，望ましい人間関係の形成，学級や学校でのよりよい生活づくりに努める態度の形成の手法や方法について説明できる。（担当 常田拓孝）	学習指導要領解説特別活動編第3章第1節の内容を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		
第5回	【生徒会活動のあり方】生徒会活動の充実や向上を図る活動を行う生徒会活動について理解し，その自主的，実践的な態度を育てる方法について理解する。 【学校行事のあり方】学校や学年を単位として体験的に行われる学校行事について，その内容や目標について説明できる。望ましい人間関係の形成や集団への所属感や連帯感等を育てる方法について述べることができる。現職の中学校の先生をゲストティーチャーとして迎え，実際の指導，活動について説明できる。（担当 常田拓孝）	学習指導要領解説特別活動編第3章第2節，第3節の内容を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		
第6回	【学級活動指導計画の立案 その1】学級活動事例を参考にして，学級活動指導計画を立案し，グループ内で発表し合い，相互評価を行う。グループとしての学級活動計画案を立案する。（担当 常田拓孝）	学習指導要領解説特別活動編第4章第1節の内容を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		

第7回	【学校行事指導計画案の立案 その1】学校行事の事例を参考にして，学校行事指導計画案を立案し，グループ内で発表し合い，相互評価する。グループとしての学校行事指導計画案を立案する。(担当 常田拓孝)	これまでの学修内容を整理し，指導計画の立案について準備しておくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
第8回	【総合的な学習の時間の目標】自ら課題を見つけ，自ら学び，自ら考え，主体的に学習するなど，「総合的な学習の時間」の目標や内容について説明できる。 (担当 村田敏彰)	学習指導要領解説総合的な学習の時間編第2章，第3章の内容を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	村田　敏彰		
第9回	【総合的な学習の時間年間指導計画の立案】学習指導要領にある総合的な学習の時間の「指導計画の作成と内容の諸取扱い」を参考に，総合的な学習の時間の年間指導計画を立案する。(担当 村田敏彰)	学習指導要領解説総合的な学習の時間編第2章，第3章の内容を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	村田　敏彰		

第10回	【総合的な学習の時間の指導計画の立案】総合的な学習の時間の指導計画の立案し，グループ内で実際の指導計画案を交流し，作成することができる。（担当 村田敏彰）	学習指導要領解説総合的な学習の時間編第4章の内容を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	村田　敏彰		
第11回	【総合的な学習の時間 地域素材の教材化】現職の中学校の先生をゲストティーチャーとして迎え，地域の教育素材を調査し，総合的な学習の時間にふさわしい外部教育素材の活用方法について挙げることができる。（担当 常田拓孝）	学習指導要領解説総合的な学習の時間編第7章の内容を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		
第12回	【総合的な学習の時間の評価】総合的な学習の時間における評価観点，評価規準について説明でき，授業における評価内容や方法について説明できる。ゲストティーチャーを迎え，具体的な評価方法についての実際を説明できる。（担当 常田拓孝）	学習指導要領解説総合的な学習の時間編第8章の内容を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		

第13回	【総合的な学習の時間と各教科等との関連】総合的な学習の時間と各教科等の関連について説明でき，総合的な学習の時間での学習活動において各教科等での学習成果を活用する方法について挙げることができる。（担当 常田拓孝）	学習指導要領解説総合的な学習の時間編第9章の内容を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		
第14回	【特別活動，総合的な学習の時間の意義】学校教育における特別活動，総合的な学習の時間相互の関連，さらにそれぞれと教科指導，道徳教育の関係を説明でき，それらが有機的に換券して，学校教育に掲げられている目標の達成に寄与することを説明できる。 （担当 常田拓孝）	教科書を通読し，学修をまとめておくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		
第15回	【まとめ】学校教育における望まし人間関係，よりよい集団づくり，主体的，創造的協同的な態度の育成など，本授業の学修についてまとめることできる。評価テスト （担当 常田拓孝）	これまでの配付資料を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	講義で提出するミニレポートの提出(14回)
その他	40	評価テスト

教科書

1 中学校学習指導要領(平成29年告示)解説 特別活動／文部科学省
2 中学校学習指導要領(平成29年告示)解説 総合的な学習の時間／文部科学省

参考文献

1 高等学校学習指導要領 特別活動, 総合的な学習の時間／文部科学省

履修条件・留意事項等

なし

備考欄

なし

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教育の基礎的理解に関する科目等 道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目						
科目名	教育方法の理論と実践					ナンバリング	2030
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	佐々木 英明						

授業の位置づけ

本科目の教育方法の理論と実践は教職課程の「教育の基礎理解に関する分野」に位置づけられ、教職課程に必要な幅広い知識と技能を習得し、教育経営論、教育課程の意義と編成、教育原理との連携を重視した学習である。

授業の概要

本科目の教育方法の理論と実践は教職課程に位置づけられ、教員免許を取得するための必修教科であり、教育学・教育実践を方法論的な視点からとらえ、教育実践を合理的かつ効果的に進めるための学習である。そのため本科目では教育方法の基礎的理論（歴史・思想・政策）、さらに新しい時代に求められる教育への理解を深め、教育制度論、教育課程の意義と編成、教育原理との関連性を重視し授業を進め、教職課程に必要な幅広い知識と技能、さらに教職課程を取得するための学びに向かう人間力の育成を図る。

到達目標

①教育の目的を実現するための学校組織としての排列と課題を理解できる（知識・技能）。②教育方法として、どのように授業を進め、どのよう対応するのかの学習指導法の問題を実践的に思考し深め、レポート等で適切に表すことができる（思考・判断・表現）。③学習行動の改善、向上のためどのように学習指導を進めるべきか他のメンバーと協力し学習を進め、各授業の学習課題を解決することができる（関心・意欲・態度）。

授業の方法

授業の到達目標を達成するため、説明と演習の知的生産交流により授業を進める。受講者の学習への主体化を図るため、ハイブリッド型（ICTの活用と対面学習）を中心にアクティブラーニングにより授業を進める。毎時間、400字～600字程度で作成する学習レポートを授業中クラスルームより送信、学習終了前に完成させ返信する。その後、採点し返却する。あわせて14回目に小テスト1回（30点満点）を実施し、総合的に学習評価を行う。

ICT活用

毎時間のレポートの作成、FAMアプローチによる授業評価などグーグルクラスルームの活用による教師と学生の双方向による授業を行う。

実務経験のある教員の教育内容

札幌市立小学校に22年間勤務し、学級担任、教科専科（社会・理科）、研究部長、初任者指導教諭、保健主事、教務主任に加え、主幹教諭として指導部長を歴任し、小学校全科の学習指導をはじめとする実践経験を有する。教育実践をもとにした共著・論文も執筆し、平成30年には第33回東書教育書において優秀賞を受ける。札幌市教育研究推進事業において小学校社会科の研究部長を務め札幌市内各区の社会科教育に方針を示し、実践を集約した。近年は教科書執筆にも携わり、学習指導要領を基にした学習指導についての執筆も行ってきた。以上の多数の教科指導の経験をもとに、実践面、理論面の双方から、特に子どもの具体的な姿とそれに応じた実践方法について認識を深めるよう学生を支援する。

課題に対するフィードバックの方法

質問は授業中、クラスルームでのレポート提出時とあわせ随時受けつけ、内容により受講者全員への還元を図る。また毎時間、授業への自己評価、相互評価さらに学習レポートを中心とする学習課題への回答を評価しコメントを添え返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション（ルーブリックの提示と学習内容、進め方、本科を学ぶ意義）の内容を把握する。教育方法とは何か理解できる。	教育方法とは何かを調べ授業に臨む。（90分）	オリエンテーションの内容（ルーブリックの提示と学習内容、進め方、本科を学ぶ意義）を確認し、教育及び教育方法とは何かを整理する。（90分）
担当教員	佐々木　英明		
第2回	PISA型学力学習到達度調査結果などからとらえる我が国の学力の課題と、学習指導要領で求められている教育方法が理解できる。	PISA型学力学習到達度調査に結果と課題を調べ授業に臨む。（90分）	PISA型学力学習到達度調査結果などからとらえる我が国の学力の課題と、学習指導要領で求められている教育方法を整理する。（90分）
担当教員	佐々木　英明		
第3回	西洋における著名な教育方法学者とその理論さらに、教育方法学の歴史的変遷を概観し理解できる。	西洋における教育方法学の歴史的変遷と内容を調べ授業に臨む。（90分）	西洋における著名な教育方法学者とその理論、さらに教育方法学の歴史的変遷を概観し整理する。（90分）
担当教員	佐々木　英明		

第4回	我が国における教育方法の歴史的変遷を現行の教育方法を中心に概観し理解できる。	我が国における教育方法の歴史的変遷を現行の教育方法を中心に調べ授業に臨む。(90分)	我が国における教育方法の歴史的変遷を現行の教育方法を中心に整理する。(90分)
担当教員	佐々木 英明		
第5回	教科学習とは何か。その意義と基本的理論さらに汎用性の高い教科学習の方法が理解できる。	教科学習の意義と基本的理論さらに教科学習の方法を調べ授業に臨む。(90分)	教科学習とは何か。その意義と基本的理論さらに汎用性の高い教科学習の方法を整理する。(90分)
担当教員	佐々木 英明		
第6回	授業デザインの基本的構成要素とその構成を担う授業の目的と目標、さらに実態把握の重要性を理解できる。	授業デザインの基本的構成要素とその構成を担う授業の目的と目標、さらに実態把握の重要性を調べ授業に臨む。(90分)	授業デザインの基本的構成要素とその構成を担う授業の目的と目標、さらに実態把握の重要性を整理する。(90分)
担当教員	佐々木 英明		

第7回	教育方法としての学習評価の意義と理論、学習評価の方法が理解できる。	学習評価の意義と理論、学習評価の方法を調べ授業に臨む。(90分)	教育方法としての学習評価の意義と理論、学習評価の方法を整理する。(90分)
担当教員	佐々木 英明		
第8回	教育方法学としての教育機器とICTの活用の意義と理論が理解できる。	教育方法学としての教育機器とICTの活用の意義と理論を調べ授業に臨む。(90分)	教育方法学としての教育機器とICTの活用の意義と理論を整理する。(90分)
担当教員	佐々木 英明		
第9回	教科教育方法の重点的要素である教科経営の意義と進め方が理解できる。	教科教育方法の重点的要素である教科経営の意義と進め方を調べ授業に臨む。(90分)	教科教育方法の重点的要素である教科経営の意義と進め方を整理する。(90分)
担当教員	佐々木 英明		

第10回	特別支援教育の教育方法論が理解できる。	特別支援教育の教育方法論を調べ授業に臨む。(90分)	特別支援教育の教育方法論を整理する。(90分)
担当教員	佐々木 英明		
第11回	特別な教科道徳、特別活動、総合的な学習(探究)の各時間の教育方法の原理が理解できる。	特別な教科道徳、特別活動、総合的な学習(探究)の時間の教育方法の原理を調べ授業に臨む。(90分)	特別な教科道徳、特別活動、総合的な学習(探究)の各時間の教育方法の原理が理解できる。(90分)
担当教員	佐々木 英明		
第12回	主体的・対話的で深い学びによる教育方法の理論が理解できる。	主体的・対話的で深い学びによる教育方法理論とは何かを調べ授業に臨む。(90分)	主体的・対話的で深い学びによる教育方法理論を整理する。(90分)
担当教員	佐々木 英明		

第13回	主体的・対話的で深い学びによる学習過程が理解できる。	主体的・対話的で深い学びによる学習過程を調べ授業に臨む。(90分)	主体的・対話的で深い学びによる学習過程を整理する。(90分)
担当教員	佐々木　英明		
第14回	学習のまとめとしての小テストを行い、学習過程における教育方法の適切な運用が理解できる。	小テストのための学習準備を行い、学習過程における教育方法の適切な運用を調べ授業に臨む。	学習のまとめとしての小テストの振り返りを行い、学習過程における教育方法の適切な運用を整理する。
担当教員	佐々木　英明		
第15回	教育方法を課題とした模範的授業のDVDを視聴し本科全体のまとめを行う。	主体的・対話的で深い学の学習過程を調べ授業に臨む(90分)	教育方法を課題とした模範的授業のDVDを視聴し本科全体のまとめを行う。(90分)
担当教員	佐々木　英明		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	70	ルーブリックの評価規準による毎時間の学習レポート評価　（1回1点～5点を14回・70点）
その他	30	小テスト（30問×1点を1回・30点）

教科書

自作の学習資料による。

参考文献

文部科学省の刊行物

履修条件・留意事項等

学習内容の理解と定着を図るため準備学習、事後学習を重視し学習規律を守り提出物は期限を厳守する。授業中は自ら意見表明するなど能動的な参加態度を必須とする協同的な学びにより、「教育方法の理論と実践」への理解を深めて頂きたい。

備考欄

なし

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教育の基礎的理解に関する科目等 道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目						
科目名	生徒指導・キャリア教育の理論と方法					ナンバリング	2034
配当年次	3年	開講学期	2025年度前期	区分	講義	単位	2
担当教員	常田 拓孝、村田 敏彰						

授業の位置づけ

学校現場における生徒指導(教科指導、生活指導、進路指導、生徒相談等) に関する基礎的な科目である。現代社会の中で生きる子どもの特性と問題点を明確にし，生徒指導およびキャリア教育の理論と方法について修得する科目である。

授業の概要

学校における生徒指導では，その基本となる児童生徒理解についての基本的な知識や方法を身につける。また，生徒指導の基本である子ども，青年の発達に関する心理学や社会学，また教育学などの基本を学び，人間の発達に関する理解を深める。

到達目標

1 現代社会の抱える問題と教育の現状との関連を説明できる。
2 現代社会の中で生きる子どもの現状と特性を述べることができる。
3 生徒指導の原理を説明できる。
4 キャリア教育の理論と方法を説明できる。
5 生徒指導に関する事例についてその解決法を説明でき，グループワークでの討議に参 加できる。

授業の方法

教科書及び配布物を用いて，講義形式で授業を進める。事例研究としてグループワークによる課題解決，討議を行う。ミニレポートを時間内に行う（全11回）。
理解度を確認するためのレポートを3回行う。
授業全体の理解度を確認するための評価テストを実施する。

ICT活用

適宜，グーグルクラスルーム等のプラットフォームを活用する。

実務経験のある教員の教育内容

常田は中学校教員を務め，学校運営，学校経営の経験が長く，教育全般について幅広い知識を有している。生徒指導についても経験が豊富であり，学校教育における位置づけ，指導の実際などについて指導を行う。
村田は小・中学校教員として30年以上勤務し、学校経営ならびに学校運営の経験も有する。また、生徒指導部や教務主任の経験も有し、すべての教育活動を通じて体系的・横断的な指導を展開する上での企画立案や指導的な立場を務めてきた。この経験を活かし、実践的な指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

リアクションペーパー，レポートを読み，コメントを記すことによって学修へのフィードバックとする。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	【オリエンテーション 生徒指導とは，生徒指導の基本】生徒指導は，学校の教育目標を達成するための重要な機能の一つであり，すべての児童生徒の人格のよりよい発達をめざすとともに，学校生活が児童生徒にとって興味深く，充実したものになるよう展開することであることを説明できる。（担当 常田拓孝）	教科書のp.12～p.23を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		
第2回	【生徒指導の方法】学校での，児童生徒理解，組織的対応について述べることができる。生徒指導では，学校内でのチームによる支援など組織的対応が必要であることを述べることができる。（担当常田拓孝）	教科書のp.23～p.38を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		
第3回	【生徒指導と教育課程 その1】児童生徒にとって学校生活での最も中心は授業であり，その授業を有意義なものにするには生徒指導の実践上の視点を活かすことが必要であることを説明できる。レポート課題＃1（担当 常田拓孝）	教科書p.39～p.48を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		

第4回	【教育課程と生徒指導 その2】学校教育において密接な関係にある道徳教育と生徒指導の関係を説明することができる。(担当 常田拓孝)	教科書p.48～p52を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
第5回	【教育課程と生徒指導 その3】総合的な学習(探究)の時間を充実させることは，その目標を達成することだけでなく，生徒指導の目標に直接又は間接に寄与することにつながることを述べることができる。(担当 常田拓孝)	教科書p.52～p.55を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
第6回	【教育課程と生徒指導 その4】「なすことによって学ぶ」を原理とする特別活動は，集団活動を通して，生徒指導の目的に迫る学修活動であることを述べることができる。 (担当 常田拓孝)	教科書p.55～p.67を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		

第7回	【チームによる生徒指導体制】生徒指導体制，児童生徒理解体制，危機管理体制など学校での生徒指導体制について説明できる。(担当 常田拓孝)	教科書p.68～p.118を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
第8回	【個別の課題に対する生徒指導 その1】いじめ，暴力行為，少年非行の未然防止，学校での対応について説明できる。レポート課題＃2(担当 常田拓孝)	教科書p.120～p.170を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
第9回	【個別の課題に対する生徒指導 その2】児童虐待，自殺，中途退学の学校での対応ににについて説明できる。不登校，インターネット等に関わる問題，性に関する課題，多様な背景を持つ児童生徒の生徒指導について説明することができる。(担当 常田拓孝)	教科書p.171～p.289を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		

第10回	【ゲストティーチャー講義 その1】ゲストティーチャーによる講義から特別支援教育の理念，学校体制の整備，合理的配慮などについて一般化できる。（担当 常田拓孝）	これまでの学修範囲の教科書，資料を読んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		
第11回	【ゲストティーチャー講義 その2】ゲストティーチャーによる講義から通常の学級での特別な支援を要する児童生徒について説明できる。（担当 常田拓孝）	これまでの学修範囲の教科書，資料を読んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	常田　拓孝		
第12回	【生き方を考えるキャリア教育】児童詩絵と発達段階に応じて，自らの生き方を考えることができるよう支援するキャリア教育について説明できる。（担当 村田敏彰）	事前配付資料を読み込んでおくこと。（90分）	配付資料の復習をすること。（90分）
担当教員	村田　敏彰		

第13回	【キャリア教育計画】各学校で児童生徒のキャリア形成をめざすキャリア教育計画の立案，実施について説明できる。(担当 村田敏彰)	事前配付資料を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	村田　敏彰		
第14回	【個々の成長を促す進路指導・キャリ教育】児童生徒一人一人こ個性，特性を生かし，社会的に自立し，貢献できる人材育成の視点に立った進路指導・キャリア教育の充実が重要であることを論ずることができる。(担当 村田敏彰)	事前配付資料を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	村田　敏彰		
第15回	【積極的な生徒指導を進めることができる教師をめざして】学校にあって，児童生徒の健全な成長を促すために，児童生徒一人一人の心の動きを見つめることが大切であることを述べることができる。評価テスト(担当 常田拓孝)	教科書及びこれまでの配付資料を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	3回のレポートの提出
その他	40	評価テスト

教科書

1 生徒指導提要／文部科学省 令和4年12月

参考文献

なし

履修条件・留意事項等

なし

備考欄

なし

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教育の基礎的理解に関する科目等 道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目						
科目名	教育相談の基礎と方法					ナンバリング	3046
配当年次	3年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	常田 拓孝						

授業の位置づけ

学校現場における生徒指導に関する基礎的な科目である。児童生徒理解に努めることが積極的な生徒指導の根幹となることを明らかにし，その具体的な視点としての教育相談の理論と具体的な相談方法について修得する科目である。

授業の概要

教育相談とは，生徒指導の重要な領域であることを理解し，教育活動のあらゆる場面のあらゆる機会を通して行われていることについて理解を深める。児童生徒一人一人に焦点を当てた，好ましい人間関係，生活適応，自己理解等，教育相談を行う上での基礎的な知識及び具体的な進め方を身につける。特に，教育の今日的課題である，いじめ，不登校，特別な支援を要する児童生徒に関する教育相談における基礎的な知識を身につける。さらに事例演習を通して，教育相談スキルを身につける。

到達目標

1 教育相談について，その組織的な体制や進め方等の基礎的な知識を説明できる。
2 児童生徒や保護者等への教育相談の具体的な進め方を述べることができる。
3 いじめ，不登校，特別な支援を要する児童生徒に関する教育相談の基礎的な知識を説 明できる。
4 事例演習を通して，基本的な教育相談ができる。
5 教育相談に関する事例についてその解決法を説明でき，グループワークでの討議に参 加できる。

授業の方法

教科書及び配布物を用いて，グループワークでの学修を進める。
教育相談事例演習を行い，相互評価を行う。ミニレポートを時間内に行う（10回）。
理解度を確認するためのレポートを3回行う。

ICT活用

適宜，グーグルクラスルーム等のプラットフォームを活用する。

実務経験のある教員の教育内容

中学校教員を務め，学校運営，学校経営の経験が長く，教育全般について幅広い知識を有している。教育相談についても経験が豊富であり，生徒指導との関連，教育相談に実際について指導を行う。

課題に対するフィードバックの方法

リアクションペーパー，レポートを読み，コメントを記すことによって学修へのフィードバックとする。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	【オリエンテーション 教育相談とは】生徒指導を充実するための教育相談のあり方や方法の概要を説明できる。	講義「生徒指導・キャリア教育の理論と方法」の学修成果を振り返っておくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
第2回	【学校教育相談の基礎知識】学校教育相談の基礎的知識を理解し，学校教育での児童生徒理解にあたっての重要な手法であることを説明できる。	教科書のp.8～p.24を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
第3回	【教育相談の基本姿勢 その1】学校教育相談におけるカウンセリングマインドについて理解し，教育相談でについての考え方や姿勢を説明できる。	教科書p.25～p.41を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		

第4回	【教育相談の基本姿勢 その2】児童生徒理解における一般的理解について，心理学的視点からの分類，医学的視点からの分類に基づいて述べることができる。	教科書p.42～p.63を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
第5回	【学校教育相談の組織的展開】学校教育相談は生徒指導の充実を図る上で重要であり，学校全体が組織的に運用，展開されることが児童生徒の望ましい発達や成長につながることを説明できる。レポート課題＃1	教科書p.64～p.93を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
第6回	【教育相談をやってみよう その1】これまでの講義で学んだ教育相談の手法や方法に基づいてペアとなり，先生役児童生徒役で実際に教育相談を行う。さらに，相互評価を実施する。	これまでの講義での学修について振り返っておくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		

第7回	【様々な技法を活かす開発的教育相談 その1】学校教育の場で効果的に活用できる相談の理論や技法について理解し，児童生徒の自己実現を図る生徒指導のあり方について説明できる。	教科書p.94～p.110を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
第8回	【様々な技法を活かす開発的教育相談 その2】児童生徒の学校における人間関係力をはぐくむための共感能力，表現力を高める基本的案理論や方法について説明できる。	教科書p.111～p.136を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
第9回	【問題解決的教育相談の実際 その1】発達障害のある児童生徒，非行問題を抱える児童生徒，いじめ問題，不登校児童生徒への対応，相談，支援のあり方について説明できる。	教科書p.136～p.153を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		

第10回	【問題解決的教育相談の実際 その2】児童生徒の様々な問題行動について，その対応や教育相談をとおしてのケアのあり方，周囲の児童生徒への配慮や学校全体としての対応のあり方について挙げることができる。レポート課題＃２	教科書p.153～p.165を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
第11回	【これからの学校教育相談】開発的・包括的支援体制を構築し，学校教育相談のさらなる充実のための方法について理解し，児童生徒への支援を意識した教育相談の「心」と「技」のバランスが重要であることを説明できる。	教科書p.166～p.172を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
第12回	【教育相談をやってみよう その2】これまでの学修成果をふまえて，テーマを決めて実際に教育相談を行う。ペアとなり，先生役と児童生徒や役で実践する。実施後に相互評価を行う。	教育相談の実際についてあらためて学修しておくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		

第13回	【教育相談をやってみよう その3】これまでの学修成果をふまえて，テーマを決めて実際に教育相談を行う。前回と異なるペアで実践する。実施後に相互評価を行う。レポート課題＃3	教育相談の実際についてあらためて学修しておくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
第14回	【教育相談をやってみよう その4】これまでの学修成果をふまえて，テーマを決めて実際に教育相談を行う。新たペアで実践する。実施後に相互評価を行う。	教育相談の実際についてあらためて学修しておくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
第15回	【学修のまとめ】学校教育における生徒指導の充実には，適切な児童生徒理解に基づく配慮や教育活動の展開が必要であり，教育相談は欠くことができないことを説明できる。さらに，学修全体をとおして，日々「心」を磨く教師をめざすことの重要性を理解する。評価テスト	教科書及びこれまでの配付資料を読み込んでおくこと。(90分)	配付資料の復習をすること。(90分)
担当教員	常田　拓孝		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	60	講義3回のレポートの提出
その他	40	評価テスト

教科書

1 新改訂 教育相談 基礎の基礎／島崎政男／学事出版株式会社

参考文献

1 生徒指導提要／文部科学省

履修条件・留意事項等

なし

備考欄

なし

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教育の基礎的理解に関する科目等 教育実践に関する科目						
科目名	事前事後指導					ナンバリング	4080
配当年次	4年	開講学期	2025年度前期	区分	演習	単位	1
担当教員	小塚 美由記、白幡 亜希						

授業の位置づけ

栄養教育実習の意義や目的、心構えなどのほか、実習の評価の方法、実習後の提出物（実習ノートや指導案など）、実習中の大学との連絡方法などについて指導等を行い、実習の反省、問題点の整理、今後の課題の明確化をしていく。栄養教諭免許を取得するための教職に関する科目である。3年次までに修得した管理栄養士課程及び教職に関する科目を横断的につなげ「栄養教育実習」に向かうための科目である。

授業の概要

事前指導として、栄養教諭の職務内容がわかり、食に関する指導の目標、視点、役割をとらえることができるよう理論と結びつけ理解を深めるとともに模擬授業を展開させ、教育実習の場面に生かせる力を養う。
事後指導では、実習校で学んだ学校給食の管理面、児童への教科活動における指導の取り組み、食に関する指導の連携調整など、栄養教諭の業務内容を互いに発表し、結果評価を行う。更にこれらを報告書にまとめ、教員採用試験に向け統合された力をつける。

到達目標

1. 食に関する指導の目標、視点、役割をとらえることができて、模擬授業を展開させることができる。
2. 実習校で学んだ栄養教諭の業務内容を互いに発表し、結果評価を行い、高め合えることができる。
3. 児童の発達段階を踏まえた指導案を作成することができる。

授業の方法

事前指導では毎回割り当てられた回に模擬授業を行い、その模擬授業について一人ひとり評価、講評を行う。
事後指導では、栄養教育実習終了後の報告会の準備および報告会を行う。

ICT活用

Google Formのアンケート作成機能を用いて双方向授業を取り入れる。

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

発表者に対し、各教員が講評を行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション1 (1)学校における栄養教諭の役割、職務内容を知る。 (2)栄養教諭として期待される、教育に関する資質と栄養に関する専門性を併せ持つ教育者として、学校給食を生きた教材として活用した効果的な指導を行うことを学ぶ。	模擬授業の準備 準備時間(90分)	栄養教諭の食の指導に関する内容の復習(90分)
担当教員	小塚　美由記		
第2回	指導案作成1 教育実習の流れの確認と課題の確認	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業に対する指導案の改善(90分)
担当教員	小塚　美由記		
第3回	指導案の作成2	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業で指導された箇所の改善(90分)
担当教員	小塚　美由記		

第4回	指導案の作成3	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業で指導された箇所の 改善(90分)
担当教員	小塚　美由記		
第5回	指導案の作成4	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業で指導された箇所の 改善(90分)
担当教員	小塚　美由記		
第6回	指導案の作成5	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業で指導された箇所の 改善(90分)
担当教員	小塚　美由記		

第7回	指導案の作成6	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業で指導された箇所の 改善(90分)
担当教員	小塚　美由記		
第8回	指導案の作成7	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業で指導された箇所の 改善(90分)
担当教員	小塚　美由記		
第9回	模擬授業 (45分授業) 意見交換	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業で指導された箇所の 改善(90分)
担当教員	白幡　亜希		

第10回	模擬授業 (45分授業) 意見交換	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業で指導された箇所の改善(90分)
担当教員	白幡　亜希		
第11回	模擬授業 (45分授業) 意見交換	模擬授業の準備 準備時間(90分)	模擬授業で指導された箇所の改善(90分)
担当教員	白幡　亜希		
第12回	模擬授業 (45分授業) 意見交換	意見交換 実習への心構えについての確認 実習前最終確認　　実習ノート等の整理。実習前の準備。(90分)	模擬授業で指導された箇所の改善(90分)
担当教員	白幡　亜希		

第13回	実習への心構えについての確認 実習前最終確認	教育実習に行くための準備（90分）	最終確認（90分）
担当教員	白幡　亜希		
第14回	事後指導 実習校の報告会の準備 実習ノート、資料の整理 発表スライドと栄養教育実習報告書の作成	報告会準備 実習準備を含めた栄養教育実習報告書の作成(90分)	報告書の作成（90分）
担当教員	白幡　亜希		
第15回	実習報告会 各校パワーポイントにより発表を行う 全体カンファレンス ・実習報告書の編集	報告会準備 実習準備を含めた栄養教育実習報告書の作成(90分)	実習報告書の作成(90分) 報告書の作成（90分）
担当教員	白幡　亜希		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	授業に対する意欲(発言など)(35%)、模擬授業(40%)、指導案の内容(25%)など総合的に評価する
その他	0	

教科書

栄養教諭のための教職実践演習・栄養教育実習ノート, 学建書院
食に関する指導の手引き-第二次改訂版-平成31年3月,文部科学省

参考文献

必要に応じてプリント配布

履修条件・留意事項等

履修要件がありますので、履修ガイド 健康栄養学科 教職課程（栄養教諭一種免許）を参照のこと。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教育の基礎的理解に関する科目等 教育実践に関する科目						
科目名	栄養教育実習					ナンバリング	4084
配当年次	4年	開講学期	2025年度前期	区分	実習	単位	1
担当教員	小塚 美由記、白幡 亜希						

授業の位置づけ

実際の現場での栄養教諭の実習を行う科目である。現場で課題を発見し、適切な「食に関する指導」ができる能力を身につけるための科目であり、栄養教諭免許を取得するための必修科目である教職に関する科目の総まとめの「教職実践演習」へとつなげる実践的な科目である。

授業の概要

「栄養教育実習」は、栄養教諭として期待される、教育に関する資質と栄養に関する専門性を併せ持つ職員として、学校給食を生きた教材として活用した効果的な指導を行うため、(1) 食に関する指導と、(2) 学校給食の管理を一体のものとして、学校教育全体の計画案から学ぶ実習です。具体的には、児童生徒への個別指導、また給食の時間や学級活動を通して、担任教諭の作成する指導計画に、栄養教諭としてどのように連携し、食に関する指導を実施することができるのかを教育の実際の場である小学校で実習する。

到達目標

①児童生徒の発達段階に応じた基本的な教育技術を養う。
②専門性を生かした栄養教諭への理解を深め、教育者としての資質の向上を図ることができる。
③食に関する指導の研究授業の実施、給食時間の指導の実施、評価、改善を行うことができる。

授業の方法

自校式給食を行っている小学校で栄養教育実習を行う。
(1)食に関する指導(2)学校給食の管理(3)食に関する指導と学校給食の管理の一体的な展開を学ぶ

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

なし

課題に対するフィードバックの方法

報告会においてそれぞれの報告についてのからの講評を各教員が行う。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	授業担当者（小塚、白幡）と実習受入れ校で調整確認をしながら、実施する。実習巡回指導は担当者の他、教職実践演習担当者及び学科教員の協力のもと進める。 （1）食に関する指導 ① 児童生徒への個別的な相談指導の実際について ・偏食、肥満傾向・痩身傾向、食物アレルギーの指導、相談の場の参観、補助等	なし	なし
担当教員			
第2回	（1）食に関する指導 ② 児童生徒への教科・特別活動等における教育指導の実習について ・学級活動及び給食の時間における指導の参観、補助	なし	なし
担当教員			
第3回	（1）食に関する指導 ② 児童生徒への教科・特別活動等における教育指導の実習について ・教科等における教科担任等と連携した指導の参観、補助	なし	なし
担当教員			

第4回	(1) 食に関する指導 ② 児童生徒への教科・特別活動等における教育指導の実習について ・給食放送指導、配膳指導、後片づけ指導の参観、補助	なし	なし
担当教員			
第5回	(1) 食に関する指導 ② 児童生徒への教科・特別活動等における教育指導の実習について ・児童生徒集会、委員会活動、クラブ活動における指導の参観、補助	なし	なし
担当教員			
第6回	(1) 食に関する指導 ② 児童生徒への教科・特別活動等における教育指導の実習について ・指導計画案、指導案の立案作成、教材研究等	なし	なし
担当教員			

第7回	(1) 食に関する指導 ③ 食に関する指導の連携・調整の実習について ・校内における連携・調整(学級担任、研究授業の企画立案、校内研修等)の参観、補助	なし	なし
担当教員			
第8回	(1) 食に関する指導 ③ 食に関する指導の連携・調整の実習について ・家庭・地域との連携の参観、補助等	なし	なし
担当教員			
第9回	(2) 学校給食の管理 自校方式の栄養管理や衛生管理、検食、物資管理等について	なし	なし
担当教員			

第10回	(2) 学校給食の管理 自校方式の栄養管理や衛生管理、検食、物資管理等について	なし	なし
担当教員			
第11回	(2) 学校給食の管理 自校方式の栄養管理や衛生管理、検食、物資管理等について	なし	なし
担当教員			
第12回	(3) 食に関する指導と学校給食の管理の一体的な展開 生きた教材である学校給食の管理と、それを活用した食に関する指導を一体のものとして展開することにより、高い相乗効果が期待される事例として、様々な体験学習や啓発活動について学ぶ。	なし	なし
担当教員			

第13回	(3) 食に関する指導と学校給食の管理の一体的な展開 生きた教材である学校給食の管理と、それを活用した食に関する指導を一体のものとして展開することにより、高い相乗効果が期待される事例として、様々な体験学習や啓発活動について学ぶ。	なし	なし
担当教員			
第14回	(3) 食に関する指導と学校給食の管理の一体的な展開 生きた教材である学校給食の管理と、それを活用した食に関する指導を一体のものとして展開することにより、高い相乗効果が期待される事例として、様々な体験学習や啓発活動について学ぶ。	なし	なし
担当教員			
第15回	実習のまとめ ・反省会	なし	なし
担当教員			
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	定期試験は実施しない
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	実習校評価(40%)、実習ノート(25%)、報告内容(25%)、実習に向けての態度(10%)などを総合的に評価する。
その他	0	なし

教科書

なし

参考文献

食に関する指導の手引（文部科学省）
小学校学習指導要領（文部科学省）

履修条件・留意事項等

履修要件がありますので、履修ガイド 健康栄養学科 教職課程（栄養教諭一種免許）を参照のこと。

備考欄

2025 北海道文教大学 シラバス

学部・学科	人間科学部 健康栄養学科						
区分	教育の基礎的理解に関する科目等 教育実践に関する科目						
科目名	教職実践演習(栄養教諭)					ナンバリング	3604
配当年次	4年	開講学期	2025年度後期	区分	講義	単位	2
担当教員	小塚 美由記、常田 拓孝						

授業の位置づけ

本教科は教職課程の最終科目として位置付けられ、これまでの教職科目や教育実習を終えた経験をもとに栄養教諭の使命や職務に関する総まとめを行う。

授業の概要

教育実習の反省および振り返り、学外活動(給食活動の観察など)や学内での演習を通して、個々の児童・生徒への対応に向けた実践的指導力を身に付ける。栄養教諭として必要な資質力量の十分な形成を図ることを目的とする。

到達目標

・栄養教諭の使命や職務について、これまでの教職課程の学習をもとに総まとめができる。
・学外活動での経験や気づきを実践指導に活用することができる。
・個々の児童・生徒に対応した援助や指導のあり方を考えることができる。

授業の方法

・授業時間にレポートの作成を行う。
・恵庭市内の小・中学校でのインターンシップ（連続3日間）
・グループ討議
・グループ発表
・配布物により演習を進める

ICT活用

なし

実務経験のある教員の教育内容

中学校教員を35年勤め、学校運営、学校経営の経験が長く、教員養成に関して幅広い知識を有している。学校教育全体のあり方、期待される教員等について、実際教員となって必要な知識、姿勢等について指導を行う。（常田）

課題に対するフィードバックの方法

提出レポートに対してコメントや評価をし、返却する。

授業計画	学習内容	準備学習の内容および時間(分)	事後学習の内容および時間(分)

第1回	オリエンテーション 教職課程の振り返り Leatning Map1に記入	テキスト第1章，第2章 pp.1-24(30分)	Learning Map2 への記入(30分)
担当教員	常田　拓孝		
第2回	グループによるテキストの読み合い 3～4名 Learning Map2 記入 Learning Map2 提出	テキスト第3章、第4章 pp.25-52(30分)	Learning Map3 への記入(30分)
担当教員	常田　拓孝		
第3回	グループによるテキストの読み合い 3～4名 Learning Map3 記入 Learning Map3 提出	「元気アップ週間」の構想(30分)	Learning Map4 への記入(30分)
担当教員	常田　拓孝		

第4回	グループによるテキストの読み合い 3～4名 Learning Map4 記入 Learning Map4 提出	指導案作成その1 小学校5年生「食べることの大切さ」	Learning Map5 への記入(30分)
担当教員	常田　拓孝		
第5回	グループによるテキストの読み合い 3～4名 Learning Map5 記入 Learning Map5 提出 指導案提出	指導案作成その2 中学校3年生「受験期の食生活」、指導案作成(30分)	Learning Map6 への記入(30分)
担当教員	常田　拓孝		
第6回	グループによるテキストの読み合い 3～4名 Learning Map6 記入 Learning Map6 提出 指導案提出	指導案作成その2 中学校3年生「受験期の食生活」、指導案作成(30分)	1回目から6回目までの復習(30分)
担当教員	常田　拓孝		

第7回	学級担任との連携 ・栄養教諭の役割を考える。 ・グループ討議	栄養教諭の職務について復習しておく(30分)	栄養教諭に必要な事柄をまとめる(30分)
担当教員	小塚　美由記		
第8回	インターンシップにむけて 給食活動の観察から望ましい給食指導について考える。 個人でのまとめの後、数名に分かれての討議の後にグループごとに発表の形式ですすめる。	学校給食と食の指導について復習しておく(30分)	インターンシップでの目標と課題を考える(30分)
担当教員	小塚　美由記		
第9回	インターンシップ 学級担任の指導補助を通した学級作りや児童生徒理解や教材作りの補助や授業の補助。 学校における実務、職務の補助を通した職責や協働の理解。生きた教材としての学校給食指導の活用。	各学校にあわせた準備(60分)	当日のノートのまとめ(30分)
担当教員	小塚　美由記		

第10回	インターンシップ 学級担任の指導補助を通した学級作りや児童生徒理解や教材作りの補助や授業の補助。 学校における実務、職務の補助を通した職責や協働の理解。生きた教材としての学校給食指導の活用。	各学校にあわせた準備(60分)	当日のノートのまとめ(30分)
担当教員	小塚　美由記		
第11回	インターンシップ 学級担任の指導補助を通した学級作りや児童生徒理解や教材作りの補助や授業の補助。 学校における実務、職務の補助を通した職責や協働の理解。生きた教材としての学校給食指導の活用。	各学校にあわせた準備(60分)	当日のノートのまとめ(30分)
担当教員	小塚　美由記		
第12回	インターンシップ 学級担任の指導補助を通した学級作りや児童生徒理解や教材作りの補助や授業の補助。 学校における実務、職務の補助を通した職責や協働の理解。生きた教材としての学校給食指導の活用。	各学校にあわせた準備(60分)	当日のノートのまとめ(30分)
担当教員	小塚　美由記		

第13回	インターンシップ 学級担任の指導補助を通した学級作りや児童生徒理解や教材作りの補助や授業の補助。 学校における実務、職務の補助を通した職責や協働の理解。生きた教材としての学校給食指導の活用。	各学校にあわせた準備(60分)	当日のノートのまとめ(30分)
担当教員	小塚　美由記		
第14回	インターンシップを終えての振り返り インターンシップの報告	インターンシップを終えて反省レポート作成(30分)	栄養教諭の役割について深める(30分)
担当教員	小塚　美由記		
第15回	講義のまとめ 自己評価と今後の課題	今までを振り返りながら、自らの目指す栄養教諭像を考える(30分)	学修を踏まえて、「私の目指す栄養教諭」のレポート作成(30分)
担当教員	小塚　美由記		
成績評価の方法			

区分	割合(%)	内容
定期試験	0	なし
定期試以外(授業内容の課題・参加度・出席態度等)	100	レポート提出の内容40%、各演習への考え方と発表力30%、各演習に対する取り組みへの意欲と態度30%
その他	0	

教科書

講義用資料を配布する。

参考文献

小学校、中学校、高等学校学習指導要領／文部科学省
食の指導に関する手引き第2版／文部科学省

履修条件・留意事項等

学校現場の視点からみた実践的指導力を目的としている。教職課程の総まとめとして意欲的に取り組んでほしい。

備考欄